ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "НОВОПАВЛОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 31.08.18 г.	Согласовано Генеральный директор ООО «Кавказ» _____ С.А. Ширяев «31» августа 2018 г.	Утверждена приказом ГБПОУ НМТ от 31.08.2018 г. № 22-уч Директор ГБПОУ НМТ _____ И.В. Малеев «31» августа 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификации выпускника:	повар; кондитер
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования:	естественно-научный

ст. Советская

2018 год

	стр.
Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
2.1. Требования к поступающим на обучение	6
2.2. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации	7
2.3. Структура и объем образовательной программы	7
2.4. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования	7
2.5. Распределение часов вариативной части программы	9
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
4.1. Планируемые результаты освоения обучающимися предметов общеобразовательного цикла с учетом требований ФГОС СОО	10
4.2. Общие компетенции	13
4.3. Профессиональные компетенции	16
Раздел 5. Структура образовательной программы	82
5.1. Учебный план для профессии	83
5.2. Календарный учебный график для профессии	105
Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности	121
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы	121
6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы	125
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	126
Приложения	
Приложение 1. Программы учебных предметов общеобразовательного цикла	
Приложение 1.1. Рабочая программа учебного предмета ОУД.01 Русский язык	
Приложение 1.2. Рабочая программа учебного предмета ОУД.02 Литература	
Приложение 1.3. Рабочая программа учебного предмета ОУД.03 Иностранный язык	
Приложение 1.4. Рабочая программа учебного предмета ОУД.04 Математика	
Приложение 1.5. Рабочая программа учебного предмета ОУД.05 История	
Приложение 1.6. Рабочая программа учебного предмета ОУД.06 Физическая культура	
Приложение 1.7. Рабочая программа учебного предмета ОУД.07	

Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 1.8. Рабочая программа учебного предмета ОУД.08 Информатика	
Приложение 1.9. Рабочая программа учебного предмета ОУД.09 Физика	
Приложение 1.10. Рабочая программа учебного предмета ОУД.10 Химия	
Приложение 1.11. Рабочая программа учебного предмета ОУД.11 Обществознание	
Приложение 1.12. Рабочая программа учебного предмета ОУД.12 Биология	
Приложение 1.13. Рабочая программа учебного предмета ОУД.13 География	
Приложение 1.14. Рабочая программа учебного предмета ОУД.14 Экология	
Приложение 1.15. Рабочая программа учебного предмета ОУД.15 Астрономия	
Приложение 1.16. Рабочая программа учебного предмета УД.01 Основы предпринимательства	
Приложение 1.17. Рабочая программа учебного предмета УД.02 Эстетика	
Приложение 1.18. Рабочая программа учебного предмета УД.03 Ставропольский край в истории России	
Приложение 1.19. Рабочая программа учебного предмета УД.04 Родной язык	
Приложение 2. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	
Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета	
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда	
Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08	

Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура	
Приложение 3. Программы профессиональных модулей	
Приложение 3.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Приложение 3.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приложение 3.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приложение 3.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Приложение 3.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее - ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 (далее - ФГОС СПО), примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (регистрационный номер в государственном реестре примерных основных образовательных программ 43.01.09-181228).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07 июня 2017 г. N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования";
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс;

ПМ - профессиональный модуль;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1. Требования к поступающим на обучение

Наличие основного общего образования

2.2. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Квалификации:

повар; кондитер.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 5724 академических часов.

Срок получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

2.3. Структура и объем образовательной программы

Объем образовательной программы в академических часах

Общеобразовательный цикл - 2234 ч.

Общепрофессиональный цикл – 324 ч.

Профессиональный цикл – 2986 ч.

Промежуточная аттестация – 108 ч.

Государственная итоговая аттестация – 72 ч.

Итого: 5724 ч.

2.4. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования

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

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Общий объем программы, направленный на получение среднего общего образования, составляет 2234 часа, из них 2052 – обязательная нагрузка обучающихся. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом получаемой профессии. Данный объем предусматривает изучение учебных предметов, дисциплин, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СОО, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Цели среднего общего образования ориентируют субъекты образования на достижение основных результатов образования, связанных с:

личностными результатами, включающими готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, к самоусовершенствованию и самовоспитанию, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, сформированность системы значимых социальных и межличностных отношений, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности; способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме; правосознание, экологическую культуру;

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

предметными результатами, включающими освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных,

учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

2.5. Распределение часов вариативной части программы

Объем вариативной части рассчитан следующим образом:
5724 - 2052 -108 - 1980 - 324 - 72 = 1188 часов (21%)

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1188 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности - 1006 часов);
- на выполнение индивидуального проекта – 182 ч.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

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

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Планируемые результаты освоения обучающимися предметов общеобразовательного цикла с учетом требований ФГОС СОО

Предметные результаты на базовом уровне ориентированы на освоение обучающимися систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету, и решение задач освоения основ базовых наук, поддержки избранного обучающимися направления образования, обеспечения академической мобильности.

Предметные результаты на профильном уровне ориентированы на более глубокое, чем это предусматривается базовым уровнем, освоение обучающимися систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету, и решение задач освоения основ базовых наук, подготовки к последующему профессиональному образованию или профессиональной деятельности.

Предметные результаты освоения образовательной программы с учётом общих требований Стандарта и специфики изучаемых предметов, входящих в состав предметных областей, должны обеспечивать возможность успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне

овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределённости. Они получат возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В ходе планирования и выполнения индивидуальных проектов обучающиеся освоят умение оперировать гипотезами как отличительным инструментом научного рассуждения, приобретут опыт решения интеллектуальных задач на основе мысленного построения различных предположений и их последующей проверки.

В результате целенаправленной учебной деятельности, осуществляемой в форме выполнения учебного проектов, в ходе освоения системы научных понятий у обучающихся будут заложены:

- потребность вникать в суть изучаемых проблем, ставить вопросы, затрагивающие основы знаний, личный, социальный, исторический жизненный опыт;
- основы критического отношения к знанию, жизненному опыту;
- основы ценностных суждений и оценок;
- уважение к величию человеческого разума, позволяющего преодолевать невежество и предрассудки, развивать теоретическое знание, продвигаться в установлении взаимопонимания между отдельными людьми и культурами;
- основы понимания принципиальной ограниченности знания, существования различных точек зрения, взглядов, характерных для разных социокультурных сред и эпох.

Метапредметными результатами освоения образовательной программы являются умения обучающихся:

- самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать, корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно решать конфликты;
- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску

методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- определять назначении и функции различных социальных институтов;

- самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- ясно и логично излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- использовать навыки познавательной рефлексии как средства осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и основания, границ своего знания и незнания.

В сфере развития личностных универсальных учебных действий приоритетное внимание уделяется формированию:

- основ гражданской идентичности личности (включая когнитивный, эмоционально- ценностный и поведенческий компоненты);

- основ социальных компетенций (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание);

- готовности и способности к переходу к самообразованию на основе учебно- познавательной мотивации.

В сфере развития регулятивных универсальных учебных действий приоритетное внимание уделяется формированию действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Ведущим способом решения этой задачи является формирование способности к проектированию.

В сфере развития коммуникативных универсальных учебных действий приоритетное внимание уделяется:

- формированию действий по организации и планированию учебного сотрудничества с педагогом и сверстниками, умений работать в группе и приобретению опыта такой работы, практическому освоению морально-этических и психологических принципов общения и сотрудничества;

- практическому освоению умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию,

учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- развитию речевой деятельности, приобретению опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности, приобретению опыта регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

В сфере развития познавательных универсальных учебных действий приоритетное внимание уделяется:

- практическому освоению обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- развитию стратегий смыслового чтения и работе с информацией;
- практическому освоению методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций.

4.2. Общие компетенции

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 задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

	профессиональной деятельности	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. **Умения:** - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; -безопасно править кухонные ножи; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

		-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья **Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных

		для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -правила приема продуктов по количеству и качеству; -ответственность за сохранность материальных ценностей; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обращения с тарой поставщика; -правила поверки весоизмерительного оборудования.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кро-лика	**Практический опыт в:** -обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **Умения:** -распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -различать пищевые и непищевые отходы; -подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения,

		осуществлять ротацию; -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; **Знания:** -требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов -формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Практический опыт в:** - приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. **Умения:** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править

		кухонные ножи; -нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; -порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; -владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе **Знания:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; -правила и порядок расчета с потребителями

		при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; -правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** -приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос **Умения:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; -владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; -нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения

		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; -правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке.
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	**Практический опыт в:** -подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -подготавливать к работе, проверять

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

		моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до

		готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;

		- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформ-ление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в со-ответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до опреде-ленной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом ра-ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать

		температуру подачи супов при порцио-нировании; - охлаждать и замораживать полу-фабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пи-щевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; ра-зогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания

		супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и

		других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых со усов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые

		при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

		изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные мака- ронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - доводить до вкуса, нужной консиконсистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и

		основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

		- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

		бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения**: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость

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

		- жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного

		ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, за-кусок из яиц, творога, сыра, муки разно-образного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление,	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд,

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов;

		- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

		рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти-мента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

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

		доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

		разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
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	**Практический опыт:** - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных

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

		нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и

		заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

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

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

		- владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		- правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассорти-мента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;

		- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности - хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:**

	ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного

		сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

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

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

		ровании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их

		сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
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	**Практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	регламентами	- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять ор-ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад **Знания:**

		- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ивентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском,

		упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов **Знания:** - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы опре-

		деления готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих

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

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

		потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, произ-

		водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности;

		- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида

		основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих Напитков **Знания:** - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного

		продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
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	**Практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Умения:** - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

		- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, произ-водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,

		используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к

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

		продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов **Знания:** - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности

		продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба

		- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба **Знания:** - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

		- базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи **Умения:** - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с ис-пользованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со

		способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

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

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

		- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Новопавловский многопрофильный техникум»

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар; кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год начала подготовки по учебному плану: 2018 г.

1. Сводные данные по бюджету времени

курсы	Обучение по дисциплинам и междисципли-нарным курсам		Практика				Самостоя-тельная работа		Промежуточ-ная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Всего (по курсам)		Праздничные дни	Каникулы
			Учебная		Производст-венная											
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	недель	недель
I курс	1242	34,5	72	2	108	3	0	0	18	0,5	0	0	1440	40	1	11
II курс	1158	32,2	180	5	72	2	0	0	30	0,8	0	0	1440	40	1	11
III курс	928	25,8	144	4	144	4	182	5,0	42	1,2	0	0	1440	40	1	11
IV курс	864	24,0	180	5	180	5	90	2,5	18	0,5	72	2	1404	39	2	2
Всего	4192	116,5	576	16	504	14	272	7,5	108	3	72	2	**5724**	159	5	35

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего объем образовательной нагрузки	самостоятельная работа, в т.ч. индивидуальный проект	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										
					Занятия по дисциплинам и МДК			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий	17 нед	23 нед	17 нед	23 нед	17 нед	23 нед	17 нед	22 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**3-З, 14-ДЗ, 3-Э**	**2234**	**182**	**2052**	**1488**	**564**	**442**	**566**	**340**	**348**	**192**	**164**	**0**	**0**
	Общие общеобразовательные дисциплины		***1098***	***0***	***1098***	***661***	***437***	***272***	***374***	***222***	***199***	***31***	***0***	***0***	***0***
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	114		114	39	75	34	24	34	22				
ОУД.02	Литература	-,-,-,-,ДЗ	171		171	161	10	34	48	34	24	31			
ОУД.03	Иностранный язык	-,З,-,ДЗ	171		171		171	34	72	34	31				
ОУД.04	Математика	-,-,-,Э	228		228	228		68	48	52	60				
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ	171		171	171		34	72	34	31				
ОУД.06	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	171		171		171	34	72	34	31				
ОУД.07	Основы безопасности	-,ДЗ	72		72	62	10	34	38						

	жизнедеятельности														
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		***844***	***0***	***844***	***735***	***109***	***136***	***192***	***118***	***107***	***161***	***130***	***0***	***0***
ОУД.08	Информатика	-,ДЗ	108		108	40	68	68	40						
ОУД.09	Физика	-,-,ДЗ	108		108	103	5	34	24	50					
ОУД.10	Химия	-,-,-,ДЗ	171		171	152	19	34	72	34	31				
ОУД.11	Обществознание	-,-,-,-,ДЗ	171		171	171			56	34	40	41			
ОУД.12	Биология	-,-,-,-,-,Э	72		72	72						28	44		
ОУД.13	География	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	60	12					28	44		
ОУД.14	Экология	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72						30	42		
ОУД.15	Астрономия	-,-,-,ДЗ	36		36	36					36				
ОУД.16	Родной язык	-,-,-,-,З	34		34	29	5					34			
	Дополнительные дисциплины по выбору		***110***	***0***	***110***	***92***	***18***	***34***	***0***	***0***	***42***	***0***	***34***	***0***	***0***
УД.01	Основы предпринимательства	-,-,-,-,-,ДЗ	34		34	22	12						34		
УД.02	Эстетика	З	34		34	28	6	32							
УД.03	Ставропольский край в истории России	-,-,-,ДЗ	42		42	42					42				
ИП.00	Индивидуальный проект	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	***182***	***182***	***0***								182		
ПА					***18***						*12*		*6*		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1-З, 9-ДЗ**	**324**	**0**	**324**	**184**	**140**	**108**	**0**	**72**	**36**	**88**	**20**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	30	6	36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36		36	26	10	36							

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36		36	30	6	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,ДЗ	36		36	30	6			36					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,-,ДЗ	32		32	20	12					32			
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	36		36	30	6			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	36		36		36					36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	36		36	18	18				36				
ОП.09	Физическая культура (для СПО)	-,-,-,-,З,ДЗ	40		40		40					20	20		
П.00	**Профессиональный цикл**	18-ДЗ, 5-Э, 5-Э(кв)	**1906**	**90**	**1816**	**1468**	**348**	**62**	**64**	**92**	**270**	**170**	**294**	**364**	**500**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	18-ДЗ, 5-Э, 5-Э(кв)	**1906**	**90**	**1816**	**1468**	**348**	**62**	**64**	**92**	**270**	**170**	**294**	**364**	**500**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**126**	**0**	**126**	**92**	**34**	**62**	**64**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	62	0	62	47	15	64							
МДК	Процессы приготовления,	-,Э	64	0	64	45	19		64						

01.02	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов														
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ			***72***				***72***						
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ			***108***				***108***						
ПА	МДК.01.02	-,Э							***6***						
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,Э(кв)							***12***						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**362**	**0**	**362**	**270**	**92**	**0**	**0**	**92**	**270**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,ДЗ	92		92	62	30			92					
МДК 02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,Э	270		270	208	62				270				
УП 02.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ			***180***					***108***	***72***				
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ			***72***						***72***				
ПА	МДК.02.02	-,-,-,Э									**6**				

	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-, Э(кв)									**12**				
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**170**		**170**	**94**	**76**	**0**	**0**	**0**	**0**	**170**	**0**	**0**	**0**
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	34		34	8	26					34			
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,Э	136		136	86	50					136			
УП. 03	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ			***72***							***72***			
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ			***72***							***72***			
ПА	МДК.03.02	-,-,-,-,Э										**6**			
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-, Э(кв)										**12**			
ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**294**		**294**	**238**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**294**	**0**	**0**

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента														
МДК. 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	62	10						72		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,Э	222		222	176	46						222		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ			***72***								***72***		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ			***72***								***72***		
ПА	МДК.04.02	-,-,-,-,-,Э											**6**		
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-, Э(кв)											**12**		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	6-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**954**	**90**	**864**	**774**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**364**	**500**
МДК. 05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного	-,-,-,-,-,ДЗ, ДЗ, ДЗ	392		352	318	34							80	272
				44										*34*	*10*

	ассортимента														
МДК. 05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,-,ДЗ,Э	562		512	456	56							284	228
				46										*34*	*12*
УП. 05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ			***180***									***180***	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ			***180***										***180***
ПА	МДК.05.02	-,-,-,-,-,-,-Э													**6**
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,-,-Э(кв)													**12**
	Всего		**4192**		**4192**			**612**	**630**	**504**	**654**	**450**	**478**	**364**	**500**
	Самостоятельная работа, в т.ч. индивидуальный проект		**272**	**272**									**182**	**68**	**22**
	Учебная и производственная практика		**1080**		**1080**			**0**	**180**	**108**	**144**	**144**	**144**	**180**	**180**
	Промежуточная аттестация		**108**		**108**			**0**	**18** (1 Э-6 1 кв-12)	**0**	**30** (3 Э-18 +1 кв-12)	**18** (1 Э-6 +1 кв-12)	**24** (2 +1 кв)	**0**	**18** (1+ 1 кв)
ГИА	**Государственная**		**72**		**72**										**72**

	итоговая аттестация														
	ИТОГО		**5724**		**5724**			**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**792**
Государственная итоговая аттестация – 2 недели **Выпускная квалификационная работа:** 1.Демонстрационный экзамен							дисциплин и МДК	**612**	**630**	**504**	**654**	**450**	**478**	**364**	**500**
							С.р., в т..ч. инд. проект						**182**	**68**	**22**
							учебной практики	***-***	***72***	***108***	***72***	***72***	***72***	***180***	***-***
							производст. практики	***-***	***108***	***-***	***72***	***72***	***72***	***-***	***180***
							экзаменов		**2** (1+ 1 кв)		**4** (3+ 1 кв)	**2** (1+ 1 кв)	**3** (2 +1 кв)		**2** (1+ 1 кв)
							дифф. зачетов	4	2	2	8	5	4	2	1
							зачетов	1	2			1	1		

3. Пояснительная записка

3.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС).

Настоящий учебный план ППКРС среднего профессионального образования ГБПОУ «Новопавловский многопрофильный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе:
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 07 июня 2017 г. N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования";

- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (регистрационный номер в государственном реестре примерных основных образовательных программ 43.01.09-181228);
- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г., 15 декабря 2014 г.);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 (зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 г., рег. № 28785), (в ред. от 18.08.2016 г.);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.).

3.2. Организация учебного процесса и режим занятий по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Начало занятий 1 сентября.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, включает в себя теоретическое и производственное обучение.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность академического часа 45 минут. Занятия проводятся по парам.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 30 недель (1080 часов), из них: 16 недель – учебной и 14 – производственной практики концентрированно.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме 2-х недель учебной практики рассредоточено во втором семестре, 3-х недель производственной практики концентрированно в организациях во втором семестре.
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 5 недель учебной практики рассредоточено (3 недели в третьем семестре, 2 недели – в четвертом), 2-х недель производственной практики концентрированно в организациях (в четвертом семестре).
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 2 недель учебной практики (в пятом семестре) рассредоточено, 2-х недель производственной практики концентрированно в организациях (в пятом семестре).
- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 2 недель учебной практики (в шестом семестре) рассредоточено, 2-х недель производственной практики концентрированно в организациях (в шестом семестре).

- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель учебной практики (в седьмом семестре) рассредоточено, 5 недель производственной практики концентрированно в организациях (в восьмом семестре).

Самостоятельная работа предусмотрена при выполнении индивидуального проекта в объеме 182 часов в шестом семестре и при изучении дисциплин профессионального цикла: МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (44 часов), МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (46 часов).

3.3. Обязательная часть

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259).

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г., 15 декабря 2014 г.) общеобразовательная подготовка реализуется в течение всего срока освоения образовательной программы, в том числе одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы выбран естественно-научный профиль.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено следующим образом:

– на изучение базовых общеобразовательных учебных дисциплин - 1098 часов;
– на изучение базовых общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей - 493 часа;
– на изучение профильных общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей - 351 час;
–на изучение дополнительных учебных дисциплин – 110 часов.

По решению педагогического совета определены следующие дополнительные дисциплины:
–УД.01 Основы предпринимательства (34 часа);
–УД.02 Эстетика (34 часа);
–УД.03 Ставропольский край в истории России (42 часа).

Такая дисциплина, как УД.01 Основы предпринимательства является адаптационной, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены общеобразовательных дисциплин проводят по русскому языку, математике, а также по дисциплинам, которые выбираются обучающимися и профессиональной образовательной организацией, - биологии. По русскому языку и математике - в письменной форме, по биологии - в устной.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,
- зачет (с оценкой),
- итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,
- практические работы;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- диктант, изложение, сочинение,
- самостоятельные работы.

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения обучающимися разделов (тем) образовательной программы по учебной дисциплине.

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл составляет 324 часа, что соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и включает в себя следующие общепрофессиональные дисциплины:

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

Освоение дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности изучается в объеме 36 часов, из них на освоение основ военной службы для юношей и основ медицинских знаний для девушек отводится 70% (25 часов).

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой общепрофессиональной дисциплине разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы общепрофессиональных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов: дифференцированные зачеты и зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую общепрофессиональную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,
- зачет (с оценкой).

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,
- практические работы;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- самостоятельные работы.

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл составляет 2986 часов (с учетом 1006 часов вариативной части), что отвечает требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная и производственная. На проведение практик отводится 1080 часов, что соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебная практика – 16 недель (576 часов);
- производственная практика – 14 недель (504 часа).

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой профессиональной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,

- зачет (с оценкой).

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,
- практические работы;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- самостоятельные работы.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен (демонстрационный экзамен в рамках промежуточной аттестации)

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов (демонстрационных экзаменов в рамках промежуточной аттестации) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Квалификационный (демонстрационный) экзамен проводится по следующим профессиональным модулям:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного.
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного.
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов, в том числе дифференцированных – не более 10 (без учета зачета и дифференцированного зачета по физической культуре).

3.4. Промежуточная аттестация

На проведение промежуточной аттестации учебным планом предусмотрено 108 часов.

3.5. Государственная итоговая аттестация

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на проведение Государственной итоговой аттестации выделено 72 часа.

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

3.6. Вариативная часть

Вариативная часть составляет 1188 часов, которые распределены следующим образом:

- выполнение индивидуального проекта – 182 часа;

- в профессиональном цикле с целью развития профессиональных компетенций, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда, с учетом требований регионального рынка труда и заявок работодателей увеличено количество часов в общей сумме в количестве 1006 часов на изучение профессиональных модулей:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - на 58 часов;

- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - на 58 часов;

- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - на 6 часов;

- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - на 198 часов;

- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента - на 686 часов.

5.1.1 Соотношение часов согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Всего часов ОПОП на базе основного общего образования – 5724 ч.

Часов обязательной части – 4536 ч. (79%):
- общеобразовательный цикл – 2052 ч.;
- общепрофессиональный цикл – 324 ч.;
- профессиональный цикл – 1980 ч.;
- промежуточная аттестация – 108 ч.;
- государственная итоговая аттестация – 72 ч.

Часов вариативной части – 1188 ч. (21%):
- выполнение индивидуального проекта – 182 ч.;
- изучение профессиональных модулей – 1006 ч.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения (общепрофессиональный и профессиональный циклы, промежуточная аттестация в объеме 3418 ч.) должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы – 3220 ч. (94%)

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла (2986 ч.) образовательной программы – 1080 ч. (36%)

5.2. Календарный учебный график

Годовой календарный график на 2018/2019 учебный год

43.01.09 Повар, кондитер курс _1__

1 семестр

	03.09-08.09	10.09-15.09	17.09-22.09	24.09-29.09	01.10-06.10	08.10-13.10	15.10-20.10	22.10-27.10	29.10-03.11	05.11-10.11	12.11-17.11	19.11-24.11	26.11-01.12	03.12-08.12	10.12-15.12	17.12-22.12	24.12-29.12	
Пн	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Ы
Вт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К

	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
										ТО	ТО	ТО	ТО	ТО				Л
										ТО	ТО	ТО	ТО	ТО				Ы
Ср	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		ТО	ТО	ТО	Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		ТО	ТО	ТО	Ы
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Ы
Пт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
																		Л
																		Ы

ТО – теоретическое обучение

2 семестр

	14.01 19.01	21.01 26.01	28.01 02.02	04.02 09.02	11.02 16.02	18.02 23.02	25.02 02.03	04.03 09.03	11.03 16.03	18.03 23.03	25.03 30.03	01.04 06.04	08.04 13.04	15.04 20.04	22.04 27.04	29.04 04.05	06.05 11.05	13.05 18.05	20.05 25.05	27.05 01.06	03.06 08.06	10.06 15.06	17.06 22.06	24.06 29.06	
Пн	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	К
	А	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	А
	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	Н
	И	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	И
	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	К
	У	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	У
	Л	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО				Л
	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО				Ы
Вт	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	К
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	А
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	Н
	УП	ТО	ТО	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	И
	УП	ТО	ТО	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	К
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	У
		УП	**УП**	**УП**				**УП**					ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО				Л
		УП	**УП**	**УП**				**УП**					ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО				Ы
С	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	**В**	**ПП**	**ПП**	К

р	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	**Ы**	**ПП**	**ПП**	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	**Х**	**ПП**	**ПП**	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	**О**	**ПП**	**ПП**	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	**Д**	**ПП**	**ПП**	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	**Н**	**ПП**	**ПП**	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО		**О**			Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО		**Й**			Ы
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**В**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**ПП**	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**Ы**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**ПП**	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**Х**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**ПП**	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**ПП**	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**Д**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**ПП**	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**Н**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**ПП**	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО					Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	**Й**	ТО	ТО	ТО					Ы
Пт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**В**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**КЭ**	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**Ы**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**КЭ**	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**Х**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**КЭ**	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**КЭ**	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**Д**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**КЭ**	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**Н**	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**КЭ**	У
								О								**О**	**О**								Л
								Й								**Й**	**Й**								Ы
С б																					**ПП**	**ПП**	**ПП**		
																					ПП	**ПП**	**ПП**		
																					ПП	**ПП**	**ПП**		
																					ПП	**ПП**	**ПП**		
																					ПП	**ПП**	**ПП**		
																					ПП	**ПП**	**ПП**		

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
ПП – производственная практика
Экз. – экзамен
КЭ – квалификационный экзамен

Годовой календарный график на 2019/2020 учебный год

43.01.09 Повар, кондитер курс 2

1 семестр

	02.09-07.09	09.09-14.09	16.09-21.09	23.09-28.09	30.09-05.10	07.10-12.10	14.10-19.10	21.10-26.10	28.10-02.11	04.11-09.11	11.11-16.11	18.11-23.11	25.11-30.11	02.12-07.12	09.12-14.12	16.12-21.12	23.12-28.12	30.12
Пн	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	В	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	Х	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	О	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Д	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	О	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	Й	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	
Вт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А

	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
										ТО	ТО							Л
										ТО	ТО							Ы
Ср	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Ы
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Ы
Пт	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	К
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	А
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	Н
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	И
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	К
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	У
																		Л
																		Ы

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
ПП – производственная практика
Экз. – экзамен
КЭ – квалификационный экзамен

2 семестр

	13.01 18.01	20.01 25.01	27.01 01.02	03.02 08.02	10.02 15.02	17.02 22.02	24.02 29.02	02.03 07.03	09.03 14.03	16.03 21.03	23.01 28.03	30.03 04.04	06.04 11.04	13.04 18.04	20.04 25.04	27.04 02.05	04.05 09.05	11.05 16.05	18.05 23.05	25.05 30.05	01.06 06.06	08.06 13.06	15.06 20.06	22.06 27.06	29.06 30.06
Пн	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО			
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	ТО	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО			
Вт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**В**	ТО	ТО	**Экз**	УП	**Экз**	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**Ы**	ТО	ТО	**Экз**	УП	**Экз**	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**Х**	ТО	ТО	**Экз**	УП	**Экз**	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	**Экз**	ТО	**Экз**	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**Д**	ТО	ТО	**Экз**	ТО	**Экз**	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**Н**	ТО	ТО	**Экз**	УП	**Экз**	УП	ПП	ПП
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО		УП				
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	**Й**	ТО	ТО		УП				

Ср	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ПП	ПП	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ПП	ПП	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	ПП	ПП	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП			Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП			Ы
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	**Экз**	ПП	ПП	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	**Экз**	ПП	ПП	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	**Экз**	ПП	ПП	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	ПП	ПП	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз**	ПП	ПП	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	**Экз**	ПП	ПП	У
							ТО		ТО					ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП				Л
							ТО		ТО					ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП				Ы
Пт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	**В**	УП	УП	ТО	ТО	ТО	**В**	ПП	ПП	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	**Ы**	УП	УП	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ПП	ПП	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	**Х**	УП	УП	ТО	ТО	ТО	**Х**	ПП	ПП	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ПП	ПП	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	ТО	ТО	УП	**Д**	УП	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ПП	ПП	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	**Н**	УП	УП	ТО	ТО	ТО	**Н**	ПП	ПП	У
													УП	УП	УП	**О**	УП	УП	ТО	ТО	ТО	**О**			Л
													УП	УП		**Й**		УП	ТО	ТО	ТО	**Й**			Ы
Сб																	**В**						ПП	ПП	К
																	Ы						ПП	ПП	А
																	Х						ПП	ПП	Н
																	О						ПП	ПП	И
																	Д						ПП	ПП	К
																	Н						ПП	ПП	У
																	О								Л

																	Й							Ы

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
ПП – производственная практика
Экз. – экзамен
КЭ – квалификационный экзамен

Годовой календарный график на 2020/2021 учебный год

43.01.09 Повар, кондитер курс 3

1 семестр

	31.08-05.09	07.09-12.09	14.09-19.09	21.09-26.09	28.09-03.10	05.10-10.10	12.10-17.10	19.10-24.10	26.10-31.10	02.11-07.11	09.11-14.11	16.11-21.11	23.11-28.11	30.11-05.12	07.12-12.12	14.12-19.12	21.12-26.12	28.12
Пн	**К**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**КЭ**
	А	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**КЭ**
	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**КЭ**
	И	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**КЭ**
	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**КЭ**
	У	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**КЭ**
	Л	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО			
	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО			
Вт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**К**

	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**А**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**У**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО			**Л**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО			**Ы**
Ср	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз.**	**ДЭ**	**ПП**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз.**	**ДЭ**	**ПП**	**А**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз.**	**ДЭ**	**ПП**	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз.**	**ДЭ**	**ПП**	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз.**	**ДЭ**	**ПП**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Экз.**	**ДЭ**	**ПП**	**У**
	ТО									**О**								**Л**
	ТО									**Й**								**Ы**
Чт	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ДЭ**	**ПП**	**К**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ДЭ**	**ПП**	**А**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ДЭ**	**ПП**	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ДЭ**	**ПП**	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ДЭ**	**ПП**	**К**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ДЭ**	**ПП**	**У**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**				ТО				**Л**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**				ТО				**Ы**
Пт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**А**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ПП**	**ПП**	**ПП**	**У**
										ТО	ТО	ТО	ТО	ТО				**Л**
										ТО	ТО	ТО	ТО	ТО				**Ы**

Сб															ПП	ПП	ПП	
															ПП	ПП	ПП	
															ПП	ПП	ПП	
															ПП	ПП	ПП	
															ПП	ПП	ПП	
															ПП	ПП	ПП	

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
ПП – производственная практика
ДЭ – демоэкзамен
КЭ – квалификационный экзамен

2 семестр

	11.01 16.01	18.01 23.01	25.01 30.01	01.02 06.02	08.02 13.02	15.02 20.02	22.02 27.02	01.03 06.03	08.03 13.03	15.03 20.03	22.01 27.03	29.03 03.04	05.04 10.04	12.04 17.04	19.04 24.04	26.04 01.05	03.05 08.05	10.05 15.05	17.05 22.05	24.05 29.05	31.05 05.06	07.06 12.06	14.06 19.06	21.06 26.06	28.06 30.06
Пн	**К**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО
	А	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО
	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО
	И	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО
	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО
	У	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО

	Л	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	О	ТО	О	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	О	О	ТО	ТО	ТО	ТО	О	ТО	ТО
	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Й	ТО	Й	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Й	Й	ТО	ТО	ТО	ТО	Й	ТО	ТО
Вт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	В	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Х	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	О	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Д	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
							О																		
							Й																		
С р	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	А
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Н
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	И
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	У
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Л
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	Ы
П т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	К
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	А
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	Н
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	И
	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	К

	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	У
																									Л
																									Ы
																									Ы

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
Экз. – экзамены

Годовой календарный график на 2021/2022 учебный год

43.01.09 Повар, кондитер курс _4_

1 семестр

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Пн	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	А	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	И	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	У	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	Л	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
Вт	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	ТО	ТО	К
	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ТО	ТО	ТО	А

	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	**Н**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	**И**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	**К**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	ТО	**У**
	ТО															ТО		**Л**
	ТО															ТО		**Ы**
Ср	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**	**УП**	ТО	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**	**УП**	ТО	**А**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**	**УП**	ТО	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**	ТО	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**	ТО	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**	**УП**	ТО	**У**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**		ТО	**Л**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО	**УП**		ТО	**Ы**
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**А**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**У**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		**Л**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		**Ы**
Пт	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**К**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**А**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**Н**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**УП**	ТО	**И**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**УП**	ТО	**К**
	ТО	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	ТО	**У**
										УП	**УП**				**УП**		ТО	**Л**
										УП	**УП**				**УП**		ТО	**Ы**
Сб																		

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
2 семестр

	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
Пн	**К**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	**ГИА**	**ГИА**
	А	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	**ГИА**	**ГИА**
	Н	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	**ГИА**	**ГИА**
	И	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**ГИА**	**ГИА**
	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	**ГИА**	**ГИА**
	У	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	**ГИА**	**ГИА**
	Л	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**		
	Ы	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	ТО	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**	**Й**	ТО	ТО	ТО	ТО	**Й**		
Вт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**В**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Ы**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Х**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**О**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Д**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**Н**	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
							О																		
							Й																		
Ср	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**

	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО		
Чт	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**	**А**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**	**Н**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**	**И**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**	**К**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	**ГИА**	**ГИА**	**У**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО			**Л**
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО			**Ы**
Пт	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**ГИА**	**ГИА**	**К**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**ГИА**	**ГИА**	**А**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**ГИА**	**ГИА**	**Н**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**ГИА**	**ГИА**	**И**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**ГИА**	**ГИА**	**К**
	УП	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**УП**	**ГИА**	**ГИА**	**У**
																									Л
																									Ы
Сб																									**К**
																									А
																									Н
																									И
																									К
																									У
																									Л
																									Ы

ТО – теоретическое обучение
УП – учебная практика
Экз. – экзамены

VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

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

Перечень специальных помещений.

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

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

Спортивный комплекс
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГБПОУ НМТ располагает материально -технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик
Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;

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

Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ НМТ.

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

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

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей

и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных ус-луг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательных программ

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы

педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».