

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Принято на педагогическом совете

22.08.2020 Протокол №1

Утверждаю

Директор ГАПОУ «Мензелинский
сельскохозяйственный техникум»

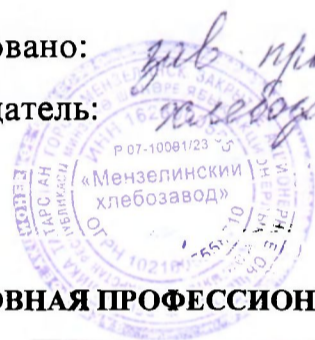
Э.Ш. Фаттахова
Э.Ш. Фаттахова

Приказ от «*31*» *25*» *2020* г. № *184*

Согласовано:

Работодатель:

зав. производством
Хлебозавод Дурч. Дурва И.В.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Техник - технолог

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

2020

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2017 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234)

Организация - разработчик: ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Программа рассмотрена на ПЦК дисциплин естественнонаучного
профиля от «28» 08 2020 года.

Принята на педагогическом совете от «28» 08 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.

Основная образовательная программа по специальности.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Общая характеристика ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Миссия ОУ при подготовке выпускника по специальности.

Срок освоения.

Трудоёмкость ОПОП. Требования к абитуриенту.

Возможность к продолжению образования.

Основные пользователи ОПОП.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности.

Область профессиональной деятельности выпускника.

Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Виды профессиональной деятельности выпускника.

3. Требования к результатам освоения ОПОП по специальности.

Общие компетенции.

Профессиональные компетенции.

Результаты освоения ОПОП.

Матрица соответствия компетенций учебных дисциплин ОПОП по специальности.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности.

Календарный учебный график.

Учебный план по специальности.

Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.

Кадровое обеспечение.

Материально-техническое обеспечение.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП по специальности.

Структура фонда оценочных средств.

Комплект документов ФОС по специальности.

1. Общие положения.

Основная образовательная программа по специальности.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования, реализуемая ГАПОУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум» представляет собой систему документов, разработанную на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта 16675 Повар (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);
- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего

профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», 25.02.2015г.;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации ФГАУ ФИРО от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925 Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утверждён Приказом Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.);
- 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 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере общего образования от 3 марта 2016 г. № 08-334 («Русский язык» и «Литература» выделены в качестве самостоятельной предметной области);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Приказ Министерства образования и науки Республики Татарстан от 07.09.2016 №1972/16 «О введении проекта «Семьеведение» в образовательную и воспитательную работу в системе дошкольных образовательных, общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан»;

Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Миссия техникума

«Подготовка компетентных, конкурентоспособных, социальноадаптированных специалистов в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Срок освоения.

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования
среднее общее образование	Техник - технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Нормативный срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	77 нед.
Учебная практика	32 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.

Итого	147 нед.
-------	----------

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Нормативный срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.

Промежуточная аттестация 2 нед.

Каникулы 11 нед.

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	116 нед.
Учебная практика	32 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Требования к поступающим.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об образовании:

- аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

Приём на обучение по ОПОП за счёт бюджетных ассигнований является общедоступным.

Возможность продолжения образования.

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;

Основные пользователи ОПОП.

Основными пользователями программы ОПОП являются:

- > преподаватели, мастера производственного обучения;
- > администрация и органы управления техникумом;
- > обучающиеся по специальности;
- > абитуриенты и их родители (законные представители);
- > работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:

- > различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- > технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- > процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- > первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности выпускника.

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

**Требования к результатам освоения ОПОП СПО по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Общие компетенции.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выполнение работ по профессии «Повар»:

ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Результаты освоения ОПОП.

Результаты освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с целью обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности приведены в таблице.

Таблица 2. Результаты освоения

Код компетенций		Результаты освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Характеристики с практик (учебной и производственной)
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
Профессиональные компетенции		

ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<u>иметь практический опыт:</u> ПО 1.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПО 2.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; ПО 2.3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ПО 2.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; ПО 2.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <u>уметь:</u> У 1.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У 1.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У 1.3 проводить расчеты по формулам; У 1.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У 1.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У 1.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <u>знать:</u> З 1.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; З 1.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; З 1.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; З 1.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; З 1.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; З 1.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и

	<p>пороссячей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>3 1.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>3 1.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>3 1.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>3 1.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>3 1.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>3 1.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>3 1.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>3 1.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>3 1.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>3 1.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
--	--

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО 2.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>ПО 2.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>ПО 2.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>ПО 2.4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>ПО 2.5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 2.6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО 2.7 декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>ПО 2.8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>У 2.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>У 2.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У 2.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 2.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У 2.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У 2.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>У 2.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>З 2.1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>З 2.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	

3.2.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

3.2.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

3.2.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

3.2.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

3.2.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

3.2.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

3.2.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

3.2.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

3.2.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;

3.2.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

3.2.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

3.2.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

3.2.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

3.2.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

3.2.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

3.2.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

3.2.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

3.2.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

3.2.21 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

3.2.22 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции, закусок;

3.2.23 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

3.2.24 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

3.2.25 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

3.2.26 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса,

		<p>3 2.27 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>3 2.28 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>3 2.29 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>3 2.30 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>3 2.31 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>3 2.32 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>3 2.33 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>3 2.34 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>3 2.35 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>3 2.36 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 2.37 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>3 2.38 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>3 2.39 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 2.40 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 2.41 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>3 2.42 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>3 2.43 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПК 3.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО 3.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО 3.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p>
ПК 3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>ПО 3.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>
ПК 3.3	<p>Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>ПО 3.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО 3.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>

сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

уметь:

- У 3.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У 3.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У 3.3 проводить расчеты по формулам;
- У 3.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- У 3.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У 3.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- У 3.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- З 3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З 3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- З 3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- З 3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- З 3.5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З 3.6 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- З 3.7 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- З 3.8 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- З 3.9 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З 3.10 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- З 3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- З 3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- З 3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- З 3.15 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- З 3.16 правила соусной композиции горячих соусов;
- З 3.17 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- З 3.18 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- З 3.19 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- З 3.20 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- З 3.21 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- З 3.22 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- З 3.23 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- З 3.24 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З 3.25 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- З 3.26 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- З 3.27 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- З 3.28 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- З 3.29 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- З 3.30 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- З 3.31 варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами;
- З 3.32 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- З 3.33 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- З 3.34 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З 3.35 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- З 3.36 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой

		сложной горячей кулинарной продукции; 3.37 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	обучающийся должен: иметь <u>практический опыт</u> :
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	ПО 4.1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.3	праздничных тортов.	ПО 4.2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПО 4.3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ПО 4.4. оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО 4.5. контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО 4.6. организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО 4.7. изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 4.8. оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <u>уметь</u> : У 4.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У 4.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У 4.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У 4.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У 4.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У 4.7 применять коммуникативные умения; У 4.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У 4.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У 4.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- З 4.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.5 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 4.6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.8 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4.12 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- З 4.13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- З 4.14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 4.15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p><u>иметь практический опыт:</u></p> <p>ПО 5.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; ПО 5.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 5.3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; ПО 5.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>ПО 5.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p><u>уметь:</u></p> <p>У 5.1 органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>У 5.2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У 5.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 5.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У 5.5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У 5.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У 5.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У 5.8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>У 5.9 оформлять документацию;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>З 5.1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>З 5.7 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, околочно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>З 5.8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>З 5.9 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p>
ПК.5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

		<p>З 5.10 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.12 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.13 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.15 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>З 5.16 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.18 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З 5.19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО 6.1 планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>ПО 6.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>ПО 6.3 принятия управленческих решений: <u>уметь:</u></p> <p>У 6.1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>У 6.2 вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>У 6.3 рассчитывать заработную плату;</p> <p>У 6.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>У 6.5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>У 6.6 организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>У 6.7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>У 6.8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><u>знать:</u></p> <p>З 6.1 принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>З 6.2 основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>З 6.3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>З 6.4 дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>З 6.5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

		<p>3 6.6 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>3 6.7 формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>3 6.8 методику расчета выхода продукции;</p> <p>3 6.9 порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>3 6.10 методику расчета заработной платы;</p> <p>3 6.11 структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>3 6.12 методики расчета экономических показателей</p>
ПК 07.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО 7.1 подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПО 7.2 проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>ПО 7.3 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. уметь:</p> <p>Уметь:</p> <p>У 7.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 7.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>У 7.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Знания:</p> <p>З 7.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Практический опыт:

- ПО 7.2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ПО 7.2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- ПО 7.2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- ПО 7.2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- ПО 7.2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- ПО 7.2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- ПО 7.2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- ПО 7.2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- ПО 7.2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- ПО 7.2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара
- ПО 7.2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- ПО 7.2.12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- ПО 7.2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара
- ПО 7.2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- ПО 7.2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- ПО 7.2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- ПО 7.2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- ПО 7.2.18 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- ПО 7.2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- ПО 7.2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- ПО 7.2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- ПО 7.2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Умения:

- У 7.2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У 7.2.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7.2.3 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 7.2.4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 7.2.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У 7.2.6 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
У 7.2.7 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
У 7.2.8 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Знания:

З 7.2.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
З 7.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
З 7.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
З 7.2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
З 7.2.5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
З 7.2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
З 7.2.7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
З 7.2.8 Правила и технологии расчетов с потребителями
З 7.2.9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам ОПОП
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование дисциплины, МДК	компетенции																																					
		Общие									профессиональные																												
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.						
ОГСЭ.01.	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+																													
ОГСЭ.02.	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+																													
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																													
ОГСЭ.04.	Физическая культура	+	+			+																																	
ЕН.01.	Математика	+	+			+	+		+					+						+		+					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЕН.03.	Химия	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.02.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.05.	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.08.	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						+				+	+	+																										
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+																								

