

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Кузнецкий многопрофильный колледж»  
(ГБПОУ «КМК»)

СОГЛАСОВАНО  
Директор  
М.Ю. Землянский  
« 31 » августа 2022 г.  
Рассмотрено на заседании  
методического совета  
протокол № 1 от 30.08.2022



УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Директора ГБПОУ «КМК»  
М.Ю. Землянский  
« 31 » августа 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднего профессионального образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификация выпускника  
Повар, кондитер

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный  
колледж»

2022 год

## СОДЕРЖАНИЕ

### Раздел 1. Общие положения

### Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции
- 4.2. Профессиональные компетенции
- 4.3. Личностные результаты

### Раздел 5. Структура образовательной программы

- 5.1. Учебный план
- 5.2. Календарный учебный график
- 5.3. Рабочая программа воспитания
- 5.4. Календарный план воспитательной работы

### Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
- 6.3. требования к организации воспитания обучающихся
- 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

### Раздел 7. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин.

#### 1.1. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

- 1.1.1. Программа ОУДб.01 Русский язык
- 1.1.2. Программа ОУДб.02 Литература
- 1.1.3. Программа ОУДб.03 Иностранный язык
- 1.1.4. Программа ОУДб.04 Математика
- 1.1.5. Программа ОУДб.05 История
- 1.1.6. Программа ОУДб.06 Физическая культура
- 1.1.7. Программа ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- 1.1.8. Программа ОУДб.08 Астрономия
- 1.1.9. Программа ОУДп.09 Информатика
- 1.1.10. Программа ОУДп.10 Химия
- 1.1.11. Программа ОУДп.11 Биология
- 1.1.12. Программа ОУДб.12 Обществознание

#### 1.2. Программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

- 1.2.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
- 1.2.2. Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- 1.2.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 1.2.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной

деятельности

- 1.2.5. Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета
- 1.2.6. Программа ОП.06 Охрана труда
- 1.2.7. Программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 1.2.8. Программа ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- 1.2.9. Программа ОП.09 Физическая культура
- 1.2.10. Программа ОП.10 Основы предпринимательской деятельности
- 1.2.11. Программа ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда

#### **Приложение 2.** Рабочие программы профессиональных модулей

- 2.1. Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- 2.2. Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- 2.3. Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- 2.4. Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- 2.5. Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

#### **Приложение 3.** Рабочая программа воспитания.

#### **Приложение 4.** Программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрировано Министерством юстиции России 22 декабря 2016 г. N 44898), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС ООО), утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции от 29.06.2017 г.) и в соответствии с Примерной основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер в реестре примерных образовательных программ СПО 43.01.09 -170331, дата регистрации 31.03.2017 года).

#### 1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Указ Президента РФ от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года»;

- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304 – ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Приказ Минпросвещения РФ от 17.12.2020 Г.№ 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер

Получение СПО по ППКРС допускается только в профессиональной образовательной организации.

Обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих в образовательной организации осуществляется в очной форме обучения.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации «повар, кондитер» – 5904 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации «повар, кондитер» - 3 года 10 месяцев.

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Области профессиональной деятельности выпускника: 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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
		Повар, кондитер
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	осваивается
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается

<b>разнообразного ассортимента</b>		
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

#### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1. Общие компетенции

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> 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)

		<p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять <u>толерантность в рабочем коллективе</u></p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> 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 (специальности)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВПД.1</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</li> </ul>



		технологического оборудования и правила ухода за ним;
	ПК 1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p><b>Умения:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Практический опыт:</b> обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>Знания:</b> -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика полуфабрикатов из них</p> <p><b>Умения:</b> -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, - подготовки и применения пряностей и приправ</p>
	ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p><b>Практический опыт:</b> приготовлении, порционировании (комплектовании), - упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента, ведении расчетов с потребителями</p> <p><b>Знания:</b> рецептуры, методов обработки сырья,приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>Умения:</b> выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>
	ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	<p><b>Практический опыт:</b> - в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, - хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p>

	<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>- ведении расчетов с потребителями</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и изделий из изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика,</li> <li>- обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</li> </ul>
<p><b>ВПД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>

	<p>инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации</li> </ul>

	<p>хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции;</li> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>
	<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-ведение расчетов с потребителями</p> <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность процесса приготовления супов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.</li> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении супов разнообразного ассортимента по действующим нормам;</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления горячих, соусов разнообразного ассортимента.</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов, в том числе региональных;</li> <li>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>-правила и способы сервировки.</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента.</li> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении соусов разнообразного ассортимента по действующим нормам;</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>-правила и способы сервировки.</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента по действующим нормам.</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>



		<p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента по действующим нормам.</p>
	<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,</p>

		<p>варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. в том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента по действующим нормам.</p>
	<p><b>ПК 2.8</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>

		<p>ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, по действующим нормам.</p>
<p><b>ВПД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ПК.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>

		<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</li> </ul>

		<p>оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p><b>ПК.3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в творческом оформлении, эстетичной подаче в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</li><li>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе и региональных</li></ul>
--	--	---

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
	<p>ПК.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и</li> </ul>

		<p>личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортиментов, том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов разнообразного ассортимента.</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе и региональных</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>



	<p>ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b>  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, варианты том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе и региональных</p>
--	--	--

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. в том числе региональных;</li> </ul>
	<p>ПК.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Знания:</b> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>

		<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления варианты блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении правила и способы сервировки стола, презентации блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе и региональных</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--	--

	<p>ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления варианты холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе и региональных</li> </ul>
--	--	--

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
<p><b>ВПД.4Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ПК.4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе</li> </ul>

		<p>региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b>  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения</p>

		<p>пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации в том числе региональных.</p>
	<p>ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> </ul>



		<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b>  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации в том числе региональных.</p> <p><b>Умения:</b>  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких</p>
--	--	--

		<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

		<p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации в том числе региональных.</p>
	<p>ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>

		<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации в том числе региональных.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих</p>

		<p>напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p><b>ВПД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>ПК.5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

		<p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>ПК.5.2 Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

	<p>мучных кондитерских изделий.</p>	<p>приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>

		<p><b>Умения:</b> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырьяотделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>ПК.5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, отделочных полуфабрикатовдля хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента, порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>



		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>ПК.5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации</p>

	<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
--	---	--

		<p><b>Умения:</b>  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья для мучных кондитерских изделий различного ассортимента хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>ПК.5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента. порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями.</p> <p><b>Знания:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов разнообразного ассортимента в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья для пирожных и тортов разнообразного ассортимента хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>

#### 4.3. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам</b>	

<b>личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий нетерпимость к пропаганде идей экстремизма, ксенофобии, национальной и религиозной исключительности	<b>ЛР 15</b>
Обладающий сформированной культурой безопасного поведения в современном информационном пространстве	<b>ЛР 16</b>

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1.2. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

#### 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Распределен ие по семестрам		Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
				ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс
		Занятия по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение				лабораторных и практических занятий	Практики	Консультации	1 сем.	2 сем.	3 сем.		4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
																			экзамены	зачеты, дифференцированные зачеты
1	2	4	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>			2160	829	-	205 2	1223	829	-	72	36	510	618	273	224	56	141	144	86
	<b>ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			1476	720		142 2	702	720		36	18	340	437	229	169	56	78	85	28
ОУДб.01	Русский язык	3	1д	180	76		162	86	76		12	6	34	69	59	-	-	-	-	-
ОУДб. 02	Литература		2д,4д,5д	234	34		234	200	34				68	46	36	56	28	-	-	-
ОУДб.03	Иностранный язык		3д	198	198		198	-	198				68	92	38		-	-	-	-

ОУД6.04	Математика	3	1д,2д	306	188		288	100	188		12	6	102	138	48			-	-	-
ОУД6.05	История	7		216	2		198	196	2		12	6				51	28	78	41	-
ОУД6.06	Физическая культура		1з,2з,3з, 4д	198	198		198	-	198				51	69	36	42	-	-	-	-
ОУД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4д	72	12		72	60	12				17	23	12	20	-	-	-	-
ОУД6.08	Астрономия		8д	72	12		72	60	12				-	-	-	-	-	-	44	28
	<b>УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>			<b>360</b>	<b>74</b>		<b>324</b>	<b>250</b>	<b>74</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>102</b>	<b>123</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.09	Информатика	2		144	60		126	66	60		12	6	51	75	-	-	-	-	-	-
ОУДп.10	Химия	4	1д	216	14		198	184	14		12	6	51	48	44	55				
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>144</b>	<b>15</b>		<b>126</b>	<b>111</b>	<b>15</b>		<b>12</b>	<b>6</b>	<b>68</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.11	Биология	2		144	15		126	111	15		12	6	68	58	-	-	-	-	-	-
ОУД6.12	<b>КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>			<b>180</b>	<b>20</b>		<b>180</b>	<b>160</b>	<b>20</b>		<b>0</b>	<b>0</b>						<b>63</b>	<b>59</b>	<b>58</b>
	Обществознание			180	20		180	160	20				-	-				63	59	58
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>598</b>	<b>276</b>	<b>6</b>	<b>592</b>	<b>316</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>150</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2д	68	12		68	56	12				34	34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2д	68	18		68	50	18				34	34						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2д	116	48		116	68	48				34	82						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8д	52	18	2	50	32	18											52
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4д	54	24	2	52	28	24						24	30				
ОП.06	Охрана труда		5д	56	18	2	54	36	18								56			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6д	36	36		36	-	36								16	20		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6д	36	18		36	18	18								16	20		
ОП.09	Физическая культура		5з,6д	40	40		40	-	40								20	20		







	Дифференцированных зачетов (без физической культуры и практики)	29	3	5	3	5	3	5	3	2
	Экзаменов (включая квалификационные экзамены по ПМ)	11	-	2	2	2	1	1	2	1
	Каникулы	35	2	9	2	9	2	9	2	-

## 5.2. Календарный учебный график

### 5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

#### 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование элементов учебного процесса	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Сводные данные по бюджету времени <sup>1</sup>																	
		1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19		26	3	27														
		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27		3	27															
		Порядковые номера недель учебного года																																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44			
1 курс (2021-2022 учебный год)																																																	
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	0	0	∞	=	1128		
	ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	∞	=	777		
ОУДб.01	Русский язык																			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	∞	=	103		
ОУДб.02	Литература	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	∞	=	114		
ОУДб.03	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	∞	=	160		
ОУДб.04	Математика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	=	=	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	∞	=	240		
ОУДб.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	∞	=	120			
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	=	=	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	∞	=	40				
	УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ	6																		=	=	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	7	7	∞	=	225
ОУДп.09	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	∞	=	144	
ОУДп.10	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	∞	=	99		

<sup>1</sup> Сводные данные по бюджету времени должны соответствовать разделу 6 ФГОС и БУП.





















### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

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

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению 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

#### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать 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 в разрезе выбранных траекторий.

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатории:**

**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оснащается:

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 citrusовых, 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.

##### **Учебный кондитерский цех**

Оснащается:

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, плоско-решетчатый, 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

### **6.1.2.3 Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерские дело» (или их аналогов).

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам



деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

## **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются ПОО.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте педагогического коллектива, исходя из общей цели по созданию организационно-педагогических условий для развития ЛР каждого обучающегося.

6.3.2. В ходе разработки РПВ каждый педагогический работник ПОО выбирает ЛР, по достижению которых сможет создать наилучшие условия для обучающихся.

6.3.3. В рамках реализации своей дисциплины каждый педагогический работник ПОО, в том числе, совместно с представителями баз практик, родителями, студентами и др. должен организовать за учебный год несколько занятий - событий, отличительными чертами которых являются:

- нацеленность на формирование у обучающихся выбранных педагогом ЛР;
- участие студентов в подготовке и проведении события;
- значимость проведения события для педагога и студентов;
- возможность отразить участие студентов в событии как форму аттестации по РПВ (зафиксировать участие);
- содержательный отбор учебного материала;
- определение наиболее эффективной формы (технологии) проведения события;
- внесение событий в календарный план воспитательной работы ОПОП.

## **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика, 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 08 Финансы и экономика, 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 08 Финансы и экономика, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

### **6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются 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».

## **Раздел 7. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации проводится за счет объема времени, отведенного в соответствующих федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования на государственную итоговую аттестацию выпускников.

Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации проводится в течение времени, определенного в оценочных средствах Союза «Ворлдскиллс Россия» на выполнение задания.

График проведения аттестационных испытаний в составе государственной итоговой аттестации определяется профессиональной образовательной организацией.

Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации не может быть организован в один день с другим государственным аттестационным испытанием.

7.2. При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются комплекты оценочной документации (далее – КОД). КОД разрабатывается на основе Технического описания компетенции Ворлдскиллс Россия и представляет собой набор требований к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройки площадки проведения демонстрационного экзамена, а также требований к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий.

Задания представляют собой комплекс задач и работ для демонстрации участниками знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями, содержащимися в КОД в рамках процедуры демонстрационного экзамена.

7.3. Не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает и утверждает программу государственной итоговой аттестации, предусматривающую проведение демонстрационного экзамена.

Не позднее, чем за 1 месяц до проведения демонстрационного экзамена образовательная организация информирует зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена.

Не позднее, чем за 3 недели до проведения демонстрационного экзамена образовательная организация проводит регистрацию всех заявленных участников в системе, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей.

Не позднее, чем за 3 недели до государственной итоговой аттестации издается распорядительный акт (приказ) о составе государственной экзаменационной комиссии по определенной образовательной программе среднего профессионального образования.

Не позднее, чем за 2 недели до государственной итоговой аттестации издается распорядительный акт (приказ) о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.

Не позднее, чем за 2 недели до государственной итоговой аттестации формируется график проведения государственной итоговой аттестации.

В установленный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются в Протоколе жеребьевки.

Участники должны быть ознакомлены:

- с режимом и условиями проведения демонстрационного экзамена;
- время начало и завершения экзаменационных заданий/модулей;
- время перерывов;
- условия допуска к рабочим местам;
- условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку;
- время и способ проверки оборудования;
- место и график питания;
- условия оказания медицинской помощи;
- ответственность за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов;
- характер и диапазон санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения демонстрационного экзамена.

В установленный день проведения демонстрационного экзамена участник проходит регистрацию при наличии документа, удостоверяющего личность (паспорт), и полиса обязательного медицинского страхования.

Лицам, успешно прошедшим ГИА, решением ГЭК присваивается квалификация повар, кондитер.