ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ „БЕРЁЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ“

СОГЛАСОВАНО:
Д.О. „УК „Северный Кузбасс“
зав. стол. _____ Н.А. Денисенко
«1» 09 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
_____ Е. А. Смирнова
«01» 09 2020 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Березовский 2020

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее образовательная программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565) и с учетом примерной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, рекомендованной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГПОУ БПТ

Образовательная программа рекомендована методической комиссией «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», протокол №__1__ от «_25_» __08__ 2020 г.
Руководитель МК _____Г. В. Энбрехт

Образовательная программа рекомендована методической комиссией «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В программу внесены дополнения и изменения (см. приложение____л.)

Протокол №_____ от «____»_____201__ г.

Руководитель МК _____/_____/

Образовательная программа рекомендована методической комиссией «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В программу внесены дополнения и изменения (см. приложение____л.)

Протокол №_____ от «____»_____201__ г.

Руководитель МК _____/_____/

Образовательная программа рекомендована методической комиссией «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В программу внесены дополнения и изменения (см. приложение____л.)

Протокол №_____ от «____»_____201__ г.

Руководитель МК _____/_____/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

1.2 Срок получения образования по образовательной программе

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 5

2.1 Область профессиональной деятельности

2.2 Основные виды деятельности и компетенции

2.3 Распределение часов вариативной части образовательной программы

2.4 Дополнительные результаты освоения образовательной программы

3. ДОКУМЕНТ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЙ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА 19

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК 20

5. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК, КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА, КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

6. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (Приказ Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г.)
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- примерная образовательная программа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, рекомендованная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Срок получения образования по образовательной программе

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

2.2 Основные виды деятельности и компетенции

В результате освоения образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование основных видов деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 1.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 2.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 3.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 4.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 5.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОВД 6.	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ОВД 7.	**Выполнение работ по рабочей профессии повар**
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.13.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 7.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 7.19.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.20.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.22.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.23.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

2.3 Распределение часов вариативной части образовательной программы

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, углубления подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

На основании требований современного рынка труда и пожеланий работодателей вариативная часть (1350 часов) распределена следующим образом:

1. Добавлены часы на следующие учебные дисциплины профессионального цикла:

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	– 124 часа;
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	– 18 часов;
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	– 12 часов;
ОП. 08	Охрана труда	– 8 часов.

2. Добавлены часы на междисциплинарные курсы профессиональных модулей:

ПМ 01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК 01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,	- 28 часов;
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации	- 72 часа;

	кулинарных полуфабрикатов	
ПМ 02.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,	- 20 часов;
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- 94 часа;
ПМ 03.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК 03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,	- 28 часов;
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- 62 часа;
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,	- 30 часов;
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- 80 часов;
ПМ 05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК 05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,	- 18 часов;
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- 80 часов;
ПМ 06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	- 58 часов.

3. Распределены часы на промежуточную аттестацию (экзамены (квалификационные)):

ПМ 01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- 18 часов;
ПМ 02.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	- 18 часов;

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ 03.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 18 часов;
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 18 часов;
ПМ 05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 18 часов;
ПМ 06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- 18 часов;
ПМ 07.	Выполнение работ по рабочей профессии повар	- 18 часов.

4. Введены междисциплинарные курсы в профессиональный модуль ПМ 07.

МДК 07.01.	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	- 82 часа;
МДК 07.02.	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- 204 часа;
МДК 07.03.	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- 84 часа;
МДК 07.04.	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	- 68 часов.

2.4 Дополнительные результаты освоения образовательной программы

Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)	**Дополнительные результаты освоения образовательной программы (практический опыт, умения, знания, профессиональные компетенции)**
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	У11 использовать микробиологические технологии в приготовлении кулинарных изделий и хранении готовой продукции; У12 предупреждать микробиологический брак и устранять последствия его появления; У13 распознавать виды и ассортимент пищевого сырья и продуктов; У14 производить анализ материалов расследования

	возникновения пищевых инфекций и отравлений; У15 рассчитывать физиологические потребности человека в основных пищевых веществах; У16 рассчитывать суточный расход энергии человека. З27 спектр нормативной документации, систем качества; З28 перечень нормативного расхода материалов, воды, сырья для консервированных продуктов; З29 трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности; З30 меры профилактики пищевых инфекций и отравлений; З31 основные виды гельминтов и меры профилактики гельминтозов; З32 требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря; З33 санитарные требования к ведению технологических процессов приготовления пищи.
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья	У6 определять потребительские свойства и качественные показатели продовольственных товаров органолептическим методом, по маркировке и штрих-коду; У7 осуществлять процессы приемки и хранения запасов и сырья; З17 виды технологического оборудования складского хозяйства.
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	У4 использовать в профессиональной деятельности нормативно-правовую документацию. З14 основы конституционного строя Российской Федерации, систему государственных органов Российской Федерации, законодательную и исполнительную власть, институт президентства, местное самоуправление; З15 гражданство в РФ, порядок приобретения и прекращения гражданства; З16 правила оплаты труда; З17 административные правонарушения в области предпринимательской деятельности.
ОП.08. Охрана труда	У8 оказывать первую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах; У9 применять средства тушения пожаров. З8 меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования; З9 правила пожарной безопасности.

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	У9 использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; У10 производить расчеты расхода сырья и продуктов для изготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У 11 использовать способы нарезки овощей различных кухонь мира в процессе приготовления полуфабрикатов; У12 организовывать рабочие места по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов WS; У 13 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов WS; З8 правила оформления технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; З9 условия и правила списания продуктов и полуфабрикатов с производства; З10 классическую французскую технику нарезки овощей; З11 названия и виды нарезки овощей в различных кухнях мира; З12 организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов WS; З13 правила безопасной работы по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов WS. ПК 1.5. Организовывать хранение сырья и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. ПК 1.6. Осуществлять разработку технико-технологических карт изготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления,	У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд и закусок; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания; У10 организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; З9 пищевую ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для горячих блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов; З11 организацию рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; З12 правила безопасной работы по приготовлению горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.10. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания; У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; З9 пищевую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных блюд и закусок), применяемых в процессе сервировки столов; З11 организацию рабочих мест по приготовления холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS; З12 правила безопасной работы по приготовлению холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями стандартов WS. ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.9. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	У8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков; У9 подбирать столовые приборы и посуду в процессе сервировки столов для различных видов и форм обслуживания; У10 организовывать рабочие места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков соответствии с требованиями стандартов WS; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов WS; З9 пищевую ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; З10 виды столовых приборов и посуды (для холодных и горячих десертов, напитков), применяемых в процессе сервировки столов; З11 организацию рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов WS; З12 правила безопасной работы по приготовлению холодных и

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	горячих десертов, напитков в соответствии с требованиями стандартов WS. ПК 4.7. Осуществлять подготовку, хранение и использование современных полуфабрикатов и начинок промышленного производства для приготовления холодных и горячих десертов. ПК 4.8. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	У 8 производить расчеты расхода продуктов и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У9 применять современные кондитерские смеси и начинки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; У10 организовывать рабочие места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов WS; У 11 обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов WS; З9 ассортимент и назначение современных кондитерских смесей; З10 пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З11 организацию рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов WS; З12 правила безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов WS. ПК 5.7. Осуществлять подготовку, хранение и использование современных кондитерских смесей и начинок. ПК 5.8. Осуществлять разработку технико-технологических карт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	У17 вести учет товаро-материальных ценностей на производстве; У18 производить расчеты заработной платы работников; У19 рассчитывать выход продукции в ассортименте; З20 способы списания товаро-материальных ценностей на производстве; З21 формы оплаты труда и методы начисления заработной платы работников; З22 дисциплинарные процедуры в организации; З23 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; З24 методику расчета выхода продукции. ПК 6.6. Организовывать работу по снабжению производства сырьем и продуктами, по контролю сохранности сырья и продуктов.
ПМ.07. Выполнение	ПО1 подготовке, уборке рабочего места;

работ по рабочей профессии повар МДК 07.01. Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 07.02. Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 07.03. Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 07.04. Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПО2 подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 3 обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО4 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 ведении расчетов с потребителями; ПО6 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 7 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО 8 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО9 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО10 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО11 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 распознавать недоброкачественные продукты; У3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; У4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6 проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,

	условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; У7 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; У8 обеспечивать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У9 осуществлять выбор обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с технологическими требованиями; У10 своевременно оформлять заявку на склад; У11 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У12 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У13 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У14 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У15 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; З3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З4 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; З5 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З6 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в

	том числе региональных; З7 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З8 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; З9 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; З10 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З11 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; З12 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 7.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.6. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 7.8. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

	ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ПК 7.13. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.14. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 7.15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 7.16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 7.17. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 7.18. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 7.19. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 7.20. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 7.21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 7.22. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 7.23. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. ДОКУМЕНТ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЙ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Документом, определяющим содержание и организацию образовательного процесса является **учебный план** программы подготовки специалистов среднего звена ГПОУ БПТ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (прилагается).

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	**Наименование циклов, разделов и программ**
Общеобразовательная подготовка	
Общие учебные дисциплины	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
ОУД.08	Физическая культура
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
УДВ.01	Информатика
УДВ.02	Физика
УДВ.03	Химия
УДВ.04	Родная литература
Дополнительные учебные дисциплины	
ДУД.01	Биология
УДВ.02	Обществознание
УДВ.03	География
УДВ.04	Экология
УДВ.05	Основы проектной деятельности
УДВ.06	Основы финансовой грамотности / Основы предпринимательской деятельности
Профессиональная подготовка	
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение и организация питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда

ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП. 01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии повар
МДК.07.01	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.07.02	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.07.03	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.07.04	Подготовка к приготовлению и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии повар
ПП.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии повар
ПДП	Производственная практика (преддипломная)

Программы дисциплин, профессиональных модулей и практик, перечисленные в перечне, контрольно-оценочные средства к ним, контрольно-измерительные материалы, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, курсовых работ (проектов), программа государственной итоговой аттестации размещены в приложении.