Утвержден

приказом Министерства образования

и науки Российской Федерации

от 2 августа 2013 г. N 798

 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

 I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 260807.01 Повар, кондитер для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих <1>.

--------------------------------

<1> [Часть 1 статьи 15](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_149753/?dst=100257) Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).

 II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

 III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Сроки получения СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

 Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому[классификатору](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_135996/?dst=100010) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)  (ОК 016-94) [<1>](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=1#p75) | Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения [<2>](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=1#p76) |
| среднее общее образование | Повар  Кондитер | 10 мес. |
| основное общее образование | 2 года 5 мес. [<3>](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=1#p77) |

--------------------------------

<1> ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

<2> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<3> Образовательные организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому [классификатору](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_135996/?dst=100010) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании ППКРС:

повар - кондитер.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

 IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

4.3. Обучающийся по профессии 260807.01 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

4.3.3. Приготовление супов и соусов.

4.3.4. Приготовление блюд из рыбы.

4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

 V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <\*>.

--------------------------------

<\*> В соответствии с Федеральным [законом](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_148892/) от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

5.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

5.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

 VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6.3. Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

 Структура программы подготовки квалифицированных

рабочих, служащих

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.) | В т.ч. часов обязательных учебных занятий | Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) | Коды формируемых компетенций |
|  | Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура" | 756 | 504 |  |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональный учебный цикл | 232 | 160 |  |  |
| В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:  уметь:  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;  знать:  основные группы микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |  |  | ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 |
| уметь:  проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания;  знать:  роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  понятие рациона питания;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  методику составления рационов питания;  ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров |  |  | ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 |
| уметь:  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;  подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;  обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;  производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;  знать:  характеристики основных типов организации общественного питания;  принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  учет сырья и готовых изделий на производстве;  устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;  правила их безопасного использования;  виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции |  |  | ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 |
| уметь:  ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;  применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;  знать:  принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы организаций;  основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда |  |  | ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 |
| уметь:  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим;  знать:  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |  | 32 | ОП.05. Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 452 | 308 |  |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 452 | 308 |  |  |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  уметь:  проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  обрабатывать различными методами овощи и грибы;  нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  технику обработки овощей, грибов, пряностей;  способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения овощей и грибов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования |  |  | МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  уметь:  проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | ОК 1 - 8  ПК 2.1 - 2.5 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления основных супов и соусов;  уметь:  проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;  использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  оценивать качество готовых блюд;  охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;  правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;  температурный режим и правила приготовления супов и соусов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов | ОК 1 - 8  ПК 3.1 - 3.4 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки рыбного сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  уметь:  проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | ОК 1 - 8  ПК 4.1 - 4.3 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  уметь:  проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству;  температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | ОК 1 - 8  ПК 5.1 - 5.4 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  подготовки гастрономических продуктов;  приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  уметь:  проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;  использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  оценивать качество холодных блюд и закусок;  выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;  правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;  правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  требования к качеству холодных блюд и закусок;  способы сервировки и варианты оформления;  температуру подачи холодных блюд и закусок;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | ОК 1 - 8  ПК 6.1 - 6.4 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления сладких блюд;  приготовления напитков;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления;  правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;  температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;  требования к качеству сладких блюд и напитков;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков | ОК 1 - 8  ПК 7.1 - 7.3 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  оценивать качество готовых изделий;  знать:  ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила поведения бракеража;  способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  | МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ОК 1 - 8  ПК 8.1 - 8.6 |
| ФК.00 | Физическая культура  В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:  уметь:  использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  знать:  о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни | 72 | 36 |  | ОК 2  ОК 3  ОК 6  ОК 8 |
|  | Вариативная часть учебных циклов ППКРС  (определяется образовательной организацией) | 216 | 144 |  |  |
|  | Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС | 972 | 648 |  |  |
| УП.00 | Учебная практика | 21 нед. | 756 |  | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2  ПК 2.1 - 2.5  ПК 3.1 - 3.4  ПК 4.1 - 4.3  ПК 5.1 - 5.4  ПК 6.1 - 6.4  ПК 7.1 - 7.3  ПК 8.1 - 8.6 |
| ПП.00 | Производственная практика |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 1 нед. |  |  |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 1 нед. |  |  |  |

* [1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/)
* [2](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=1)
* [3](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=2)

[Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/)

|  |  |
| --- | --- |
| Страница 1. [Приказ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/) | Страница 3. [2. Приложение. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=2) |

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_153104/?frame=1#p34>  
© КонсультантПлюс, 1992-2013