

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

очная

реализуется

на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Аккорд»
Цай И.Г.
«09» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «КТСиА»
В.Н. Новойдарский
«14» июня 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Гл. технолог ООО «Лакомка»
Бажкова О.М.
«09» июня 2023 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе требований:

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;

федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413.

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ППССЗ рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета ГБПОУ РО «КТСиА» 14.06.2023 года, протокол № 7, введена в образовательный процесс приказом ГБПОУ РО «КТСиА» от 14.06.2023 года № 116.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчики:

Орлова О.В.– заместитель директора по учебной работе ГБПОУ РО «КТСиА»;

Казмина Н.Н.– заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «КТСиА»;

Мишустина Н.С.– заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ РО «КТСиА»;

Селезнева Л.П. – преподаватель, председатель цикловой комиссии групп «Сервис и туризм» и «Промышленная экология и биотехнологии».

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
4.1 Общие компетенции.....	7
4.2 Профессиональные компетенции.....	9
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	59
5.1 Учебный план.....	59
5.2 Календарный учебный график.....	65
5.3 Рабочая программа воспитания.....	65
5.4 Календарный план воспитательной работы.....	65
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	65
6.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы.....	65
6.2 Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.....	68
6.3 Условия организации воспитания обучающихся.....	69
6.4 Кадровым условиям реализации образовательной программы.....	69
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	
Приложение 1. Учебный план.....	
Приложение 2. Календарный учебный график.....	
Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей.....	
Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин.....	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания.....	
Приложение 6. Календарный план воспитательной работы.....	
Приложение 7. Фонды оценочных средств.....	
Приложение 8. Учебно-методическое обеспечение.....	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 (далее - ФГОС СПО).

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ППССЗ разработана для реализации на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности, примерной основной образовательной программы и потребностей регионального рынка труда.

1.2 Нормативные основания разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 года № 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 г. "О практической подготовке обучающихся";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания»;

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 г. № 01, зарегистрированная в государственном реестре ПООП, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41, регистрационный номер 38;

Положение о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденное приказом директора ГБПОУ РО «КТСиА» от 25.05.2023 № 102/1;

Локальные нормативные акты ГБПОУ РО «КТСиА».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Рабочая профессия, получаемая в рамках освоения ППСЗ: 16675 Повар.

Форма получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часа.

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

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе составляет 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Осваивается
ВД.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	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.	Осваивается
ВД.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	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.	Осваивается

ВД.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	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.	Осваивается
ВД.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	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	Осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
ВД.07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		Повар (4 разряд)

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают также профессию рабочего 16675 Повар с присвоением 4 (четвертого) разряда.

Наименование профессиональных модулей	Квалификация
	4 разряд
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	Осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: 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>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: 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>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: 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>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: 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.	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; – упаковки и хранения полуфабрикатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; – системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; – осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; – обеспечения ресурсосбережения. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; – определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; – контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; – контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

		сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; – владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; – проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; – осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; – выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; – правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; – правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
ПК 1.4. Осуществлять		<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

	<p>разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости полуфабрикатов.
<p>ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
---	---	--

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; – осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых супов; – определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи супов; – организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; – вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; – правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа,
--	---

		<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; – правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; – способы выявления и исправления дефектов, – охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения.
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи соусов; – организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; – вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; – температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; – требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять 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; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: – рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, – круп, бобовых, макаронных изделий; – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать 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; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

		<ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать 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; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного

		<p>водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать 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; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
--	--	--

<p>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</p>		<ul style="list-style-type: none"> – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке. <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведения расчетов с потребителем <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
--	--	--

<p>ВД.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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: – рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; – вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых салатов; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, – оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи салатов; – организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; – вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; – температура подачи салатов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

		<p>недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; – вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; – требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
--	--	--

<p>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</p>	<p>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>– выполнять и контролировать 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;</p> <p>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>– организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к</p>
---	---

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, 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; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	<p>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</p>	<p>обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков <p>Умения:</p>

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых

		<ul style="list-style-type: none"> – холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		<ul style="list-style-type: none"> – организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость холодных напитков; – вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; – температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;

	<p>видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих напитков; – вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции
--	----------------------------------	---

		<p>цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептов; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.
<p>ВД 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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивать наличие ресурсов; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; – оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; – разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; – контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности,

		<ul style="list-style-type: none"> – пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; – важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке – производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; – способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья,

		<p>продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; – доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; – контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; – температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования;

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования и упаковывания.
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ведения расчетов, оформления результатов проработки. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости.
<p>ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; – рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; – рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; – предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; – составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; – выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; – владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; – анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		<ul style="list-style-type: none"> – актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; – классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; – взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; – названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; – основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; – примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; – правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; – методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; – правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; – возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; – системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания.
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – координации деятельности подчиненного персонала <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – дисциплинарные процедуры в организации питания; – методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; – методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;

		<ul style="list-style-type: none"> – способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; – личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; – принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; – правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; – нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; – структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; – методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; – психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат.
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; – взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; – определять потребность для выполнения производственной программы; – контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; – проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; – назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; – изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; – возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); – причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). – способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; – графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; – современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; – методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; – процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; – планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; – определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать работу подчиненного персонала
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; – особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; – отраслевые стандарты; – правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; – контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; – современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; – правила составления графиков выхода на работу.
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; – оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; – выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; – оценивать результаты обучения;

		<ul style="list-style-type: none"> – координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; – объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; – проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); – способы и формы инструктирования персонала; – формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; – роль наставничества в обучении на рабочем месте; – методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; – личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; – правила составления программ обучения; – способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; – принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; – законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; – современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
<p>ВД 7. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 повар</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места; – подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; – приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		<ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – 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; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – своевременно оформлять заявку на склад; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации <i>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>
--	--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Учебный план

Пояснительная записка

Нормативные основания разработки настоящего учебного плана ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 года № 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. №8 00 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 г. "О практической подготовке обучающихся".

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику. Учебный год состоит из двух семестров. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 - 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по образовательной программе составляет 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практику и самостоятельную учебную работу.

Продолжительность занятий составляет 45 минут.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общеобразовательный цикл;

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	510
Математический и общий естественнонаучный цикл	212
Общепрофессиональный цикл	846
Профессиональный цикл	2680
Государственная итоговая аттестация	216
На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик в общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделено 96 % от объема данных циклов, на самостоятельную работу – 4 % от объема данных циклов.

Объем обязательной части образовательной программы, направленный на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО составляет 2972 часа или 70% от общего времени, отведенного на ее освоение. Объем вариативной части образовательной программы составляет 1276 часов или 30% от общего времени, отведенного на ее освоение.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, курсов, модулей, практики. Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин, курсов, модулей организуется путем проведения практических занятий, курсовых работ (проектов), лекций, семинаров, учебной и производственной практики, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Объем образовательной программы, реализуемый в форме практической подготовки

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, отведенный на практическую подготовку в часах
Общеобразовательный цикл	258
Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	80
Математический и общий естественнонаучный цикл	42
Общепрофессиональный цикл	661
Профессиональный цикл	2860
Государственная итоговая аттестация	216
Всего:	4117

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Психология общения», «Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 170 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Образовательной программой предусмотрена возможность включения адаптационной дисциплины «Психология личности и социальная адаптация» в объеме 32 часов, которая вводится и реализуется, при необходимости за счет часов ОГСЭ.02 «История» и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной предусматривает освоение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В соответствии с Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе» с юношами в период реализации ППССЗ проводятся учебные сборы.

Профессиональный цикл учебного плана включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности.

Выполнение курсовых работ предусмотрено по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика, в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет 60 % от объема профессионального цикла.

Учебным планом предусматривается практика в количестве 45 недель, в том числе: учебная практика – 19 недель, производственная практика – 26 недель.

В рамках образовательной программы предусматривается освоение профессии рабочего 16675 Повар с присвоением 4 разряда.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, курсу и профессиональному модулю, включая практику разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация могут быть организованы в форме практической подготовки.

Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Формами текущего контроля успеваемости могут быть опрос, контрольная работа, лабораторное занятие, практическое занятие, и другие формы.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл в рамках данного учебного плана разработан в соответствии с ФГОС среднего общего образования, с учетом Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 "О направлении рекомендаций") и социально-экономического профиля профессионального образования.

При реализации общеобразовательного цикла обучение, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю, составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл ППССЗ содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Математика", "Иностранный язык", "Информатика", "Физика", "Химия", "Биология", "История", "Обществознание", "География", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности".

В рамках освоения общеобразовательного цикла обучающимися выполняется индивидуальный проект. После ознакомления с методологией проектной деятельности в рамках дисциплина «Индивидуальный проект», обучающиеся выполняют работу самостоятельно по конкретной дисциплине под руководством преподавателя дисциплины соответствующей выбранной теме.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по образовательной программе на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по образовательной программе осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по дисциплинам «Русский язык», «Математика» и «Химия» письменно, по дисциплинам «Иностранный язык», «История» в устной форме.

Формирование структуры ППССЗ с учетом вариативной части

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части образовательной программы согласовано с работодателями в лице директора ООО «Аккорд» Цай И.Г. и замдиректора ООО «Лакомка» Бажковой О.М.

Вариативная часть образовательной программы в объеме 1276 часов (30 процентов образовательной программы) распределена следующим образом:

Введены дисциплины:

1. ОП.10 Введение в специальность - 34 часа;
2. ОП.11 Национальные кухни - 46 часов.

Увеличены часы на дисциплины:

1. ОГСЭ.01 Основы философии - 6 часов;
2. ОГСЭ.02 История – 32 часа;
3. ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 24 часа;
4. ОГСЭ.04 Физическая культура - 6 часов;
5. ОГСЭ.05 Психология общения - 10 часов;
6. ЕН.01 Химия – 16 часов;
7. ЕН.02 Экологические основы природопользования - 16 часов;
8. ОП.01 Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена - 46 часов;
9. ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 34 часа;
10. ОП.03 Техническое оснащение организаций - 4 часа;
11. ОП.04 Организация обслуживания - 32 часа;

12. ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 14 часов;
13. ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности - 12 часов;
14. ОП.08 Охрана труда - 10 часов.

Увеличены часы на профессиональные модули:

Профессиональный модуль ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 74 часа, в том числе МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 6 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 32 часа, УП.01 – 36 часов. Профессиональный модуль 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 - 150 часов, в том числе МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 8 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 52 часа, УП.02 – 90 часов. Профессиональный модуль 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 - 146 часов, в том числе МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 9 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 47 часов, УП.03 - 54 часа; ПП.03 – 36 часов. Профессиональный модуль 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 - 58 часов, в том числе МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 7 часов; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 39 часов, УП.04 – 12 часов. Профессиональный модуль 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 - 134 часа, в том числе МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 9 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 47 часов, УП.05 – 24 часа. Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 20 часов, в том числе МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 20 часов.

Введен профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 352 часа, в том числе МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки – 208 часов, УП.07 – 108 часов, ПП.07 – 36 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет, в том числе дифференцированный. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов, в том числе дифференцированных, не превышает 10. В указанное количество не входят зачеты, в том числе дифференцированные, по физической культуре.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практике проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, в т.ч. междисциплинарного курса, практик.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (6 семестр); МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (7 семестр); МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (8 семестр).

В процессе обучения, при сдаче дифференцированных зачетов и экзаменов успеваемость студентов определяется оценками «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» и «2 (неудовлетворительно)».

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией с целью определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГИА проводится в форме выпускной квалификационной работы (дипломная работа и демонстрационный экзамен. На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них 4 недели на подготовку к ГИА, 1 неделя на проведение демонстрационного экзамена и 1 неделя на защиту дипломной работы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен может быть проведен по двум уровням:

базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения

образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется программой ГИА с учетом ПООП.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело график представлен в Приложении 2.

5.3 Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций специалистов среднего звена.

Задачи:

формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся техникума;

организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

формирование у обучающихся техникума общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (Приложение 5).

5.4 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлен в Приложении 6.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют 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;

иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Тренажеры, тренажерные комплексы: набор гантелей, комплект гирь и штанг.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение лабораторий:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, 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 инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Стеллаж передвижной.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях, имеется оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие 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 компетенции, соответствующей указанным для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно- телекоммуникационной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Учебные помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2 Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации 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. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающимся, осваивающим образовательную программу, предоставлено право одновременного доступа к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) издательства «Юрайт».

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

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

6.3 Условия организации воспитания обучающихся

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых должно обеспечивать качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, репетиционные помещения и др.);

для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинет психолога, кабинет социального педагога);

объекты социокультурной среды (музей, библиотека, культурно-досуговые центры и другие);

спортивные сооружения (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём).

6.4 Кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины/модуля и отвечающим квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденных приказом Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 № 761н.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Техникум может привлекать к реализации образовательной программы лиц, на условиях гражданско-правового договора, из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Квалификация педагогических работников ГБПОУ РО «КТСиА» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденных приказом Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 № 761н.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Приложение 6. Календарный план воспитательной работы

Приложение 7. Фонды оценочных средств

Приложение 8. Учебно-методическое обеспечение