

Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»

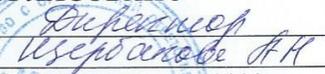
**ПРИНЯТО**

На заседании Педагогического совета  
СПб ГБ ПОУ КПСС  
Протокол № 174  
От « 30 » 08 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г. № \_\_\_\_\_  
Директор СПб ГБ ПОУ КПСС  
И. А. Ивилян



**СОГЛАСОВАНО**

  
« 25 » 08 2023 г.

**Основная профессиональная образовательная программа**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

подготовки специалистов среднего звена

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Форма обучения - очная**

**Нормативный срок обучения** - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

**Квалификация специалиста**

Специалист поварского и кондитерского дела

**Квалификация по рабочей профессии**

ОКПР 16675 Повар 3 разряд

Санкт - Петербург, 2023



Основная профессиональная образовательная программа Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**Организация – разработчик:**

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

**Экспертная организация:**



## Содержание

<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>
<b>Раздел1. Общие положения</b>
<b>Раздел2.Общаяхарактеристикаобразовательнойпрограммы</b>
<b>Раздел3.Характеристикапрофессиональнойдеятельностивыпускника</b>
<b>Раздел4.Планируемые результатыосвоенияобразовательнойпрограммы</b>
4.1.Общиекомпетенции
4.2.Профессиональныекомпетенции
<b>УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ</b>
1.Требованиякматериально-техническомуоснащениюобразовательнойпрограммы
2.Требованияккадровымусловиямреализацииобразовательной программы
3.РеализацияОПОПсиспользованиемэлектронногообученияидистанционных образовательныхтехнологий
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>
<b>Приложение1. Рабочий учебный план</b>
<b>Приложение2. Календарныйучебныйграфик</b>
<b>Приложение3. Программы учебных дисциплин,фонды оценочных средств, методические указания к практическим занятиям и лабораторным работам, методические указания по самостоятельной работе обучающихся</b>
<b>Общеобразовательный цикл</b>
Приложение3.1.ОД.01«Русскийязык»
Приложение3.2.ОД.02«Литература»
Приложение3.3.ОД.03«Иностранныйязык»
Приложение3.4.ОД.04«История»
Приложение 3.5. ОД.05 «Обществознание»
Приложение 3.6. ОД.06 «Биология»
Приложение 3.7. ОД.07 «Физическая культура»
Приложение 3.8. ОД.08 «ОБЖ»
Приложение 3.9. ОД.09 «Физика»
Приложение 3.10. ОД.10 «География»
Приложение 3.11. ОД.11 «Математика»
Приложение 3.12. ОД.12 «Химия»
Приложение 3.13. ОД.13 «Информатика»
Приложение 3.14. «Индивидуальный проект»
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
Приложение 3.15. ОГСЭ.01 «Основы философии»
Приложение3.16.ОГСЭ.02 «История»
Приложение3.17.ОГСЭ.03«Иностранныйязык Впрофессиональнойдеятельности»
Приложение3.18. ОГСЭ.04 «Физическая культура»
Приложение3.19.ОГСЭ.05 «Психология общения»
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
Приложение 3.20. ЕН.01 «Химия»
Приложение 3.21. ЕН.02 «Экологическиеосновыприродопользования»
<b>Общепрофессиональный цикл</b>
Приложение 3.22. ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
Приложение 3.23. ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
Приложение 3.24. ОП.03 «Техническоеоснащениеорганизаций питания»
Приложение 3.25. ОП.04 «Организацияобслуживания»

Приложение 3.26. ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».
Приложение 3.27. ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
Приложение 3.28. ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»/«Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная)»
Приложение 3.29. ОП.08 «Охрана труда»
Приложение 3.30. ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
Приложение 3.31. ОП.10 «Основы финансовой грамотности»
<b>Приложение 4. Программы профессиональных модулей, фонды оценочных средств, контрольно-оценочные средства для квалификационного экзамена по модулю, методические указания к практическим и лабораторным занятиям, методические указания по самостоятельной работе обучающихся</b>
Приложение 4.1. ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
Приложение 4.2. ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Приложение 4.3. ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Приложение 4.4. ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Приложение 4.5. ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Приложение 4.6. ПМ.06 «Организация контроля текущей деятельности подчиненного персонала»
Приложение 4.7. ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар»
<b>Приложение 5. Программы практик, фонды оценочных средств по практикам</b>
Приложение 5.1. Рабочие программы, фонды оценочных средств учебной практики
УП.01
УП.02
УП.03
УП.04
УП.05
УП.07
Приложение 5.2. Рабочие программы, фонды оценочных средств производственной практики
ПП.01
ПП.02
ПП.03
ПП.04
ПП.05
ПП.06
ПП.07

Приложение 5.3. ПДП Рабочая программа, фонды оценочных средств по преддипломной практике
<b>Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации, методические указания по дипломному проектированию</b>
<b>Приложение 7. Методические указания по курсовому проектированию</b>
<b>Приложение 8. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ОПОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. N1565 (зарегистрирован в Минюсте РФ 20 декабря 2016г., регистрационный №44828; с изменениями и дополнениями):

- Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022г. номер в реестре 38);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. N413 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022г. N762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021г. N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированный в Минюсте РФ от 11 сентября 2020г., регистрационный № 59778 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

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

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

#### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** - часть основной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**ФГОС СПО** – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОПОП**- основная профессиональная образовательная программа;

**МДК** – междисциплинарный курс;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК**– общие компетенции;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**ГИА** – государственная итоговая аттестация.

**Цикл ОГСЭ** - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цикл ЕН** - Общий математический и естественно-научный цикл.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Форма обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования – 5940 академических часов (3 года 10 месяцев).

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

**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 (сочетаниям квалификаций п. 1.11/1.12 ФГОС)**

Наименование основных видов деятельности (из п. 3.3.)	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	осваивается

видови формобслуживания	видови формобслуживания	
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови формобслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови формобслуживания	осваивается
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови формобслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови формобслуживания	осваивается
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови формобслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови формобслуживания	осваивается
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
ВД 7. Выполнение работ по профессии Повар	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	Повар 3 разряд

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и

		<p>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, де	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	монстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования <b>Знания:</b> 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
<b>ВД 1.</b> Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>ПК1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Практический опыт:</b> выполнять подготовку рабочих мест 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 полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов <b>Умения:</b> 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 рационального размещения 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;

		<p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать 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; 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;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p><b>ПК1.2.</b></p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>обеспечивать ресурсосбережение.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание</p>

	<p>замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивание уснувших овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процесса обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
<p><b>ПК1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнять подготовку к презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнять подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к презентации и 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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

	<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства с комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>технику порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>
<p><b>ПК1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять разработку, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов потребителем, оформлении и презентации результатов проработки красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/фс с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p>

		<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры</p> <p>и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отхода и потерь при обработке сырья и при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических,</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов.</p>
<p><b>ВД 2.</b> Организация введения процессов приготовления, оформления, подготовки и презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-</p>	<p><b>ПК2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы формирования инструктирования персонала в области</p>
---	--	---

		<p>ти обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
	<p><b>ПК2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</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>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта</p>

		<p>при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов 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 супов, готовить супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов в прилавке/раздаче;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовку презентации и реализации супов 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 супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов 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 т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассорти</p>
--	--	---

		<p>тимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов 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 супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос: рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b> выполнять контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов 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</p>

		<p>заменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов 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 соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос; рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического обо-</p>
--	--	---

		<p>рудования 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 формы и структурирования 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 отпусканавынос;  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 техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 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;</p>

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки и презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассорти</p>
--	--	--

		<p>ментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видов иформобслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качествугорячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронныхизделийсложного приготовления;</p> <p>нормы,правилавзаимозаменяемостисырьяипродуктов;вариантысочетанияосновныхпродуктовсдругимиингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарнировиз овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подборапряностей иприправ;</p> <p>виды,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудованияипроизводственногоинвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовоксучетом требованийкбезопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров дляотпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров изовощей,круп,бобовых,макаронныхизделийсложногоассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров изовощей,круп,бобовых,макаронныхизделийсложногоассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячихблюда гарнировизовощей,круп,бобовых, макаронныхизделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;базовый словарный запас,вт.ч.наиностранномязыке</p>
	<p><b>ПК2.5.</b> Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовку кпрезентации иреализациигорячих блюд изяиц, творога, сыра,муки сложногоассортимента сучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания</p>	<p><b>Практическийопыт:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку кпрезентациииреализациигорячихблюдизяиц,творога,сыра,муки сложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов иформобслуживания</p> <p><b>Умения:</b> выполнятьконтролироватьприготовление,творческоеоформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюдизяиц,творога,сыра,муки сложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания;</p> <p>контролировать,осуществлятьвыборвсоответствиистехнологическими требованиями, оценивать качествоибезопасностьосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентамидля создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложногоассортимента;</p> <p>контролировать,осуществлятьвзвешивание,измерениепродуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра,муки сложногоассортиментавсоответствиисрецептурой,заказом;</p> <p>осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктоввсоответствиис нормамизакладки,особенностямизаказа,сезонностью;использо</p>

	<p>вать 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;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии</p> <p>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 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;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц,</p>
--	--

		<p>творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы форм и структурирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

	<p>и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих 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;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих 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 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;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>
--	---	--

		<p>водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, формиспособов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>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 прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюда</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы формирования инструкций персоналу в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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</p>

		<p>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 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;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массу продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</p>
--	--	---

		<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы формирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять 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> <p>оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>зличных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p>ведени и расчетов потребителем.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	--	--

		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам; правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<p><b>ВДЗ.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>ПКЗ.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>

		<p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря;</p> <p>правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
<p>ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов</p>

		<p>ов,заправоксложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличныметодыприготовлениявсоответствииисзаказом,способомобслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии  сособенностямизаказа,использованиемсезонныхвидовсырья,продуктов,заменойсырьяипродуктовнаосновепринциповвзаимозаменяемости,региональнымиособенностямивприготовлении пищи,формойи способомобслуживанияи т.д.;</p> <p>организовыватьприготовление,готовитьсоусысложногоассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностейзаказа,способаподачи,требованийккачествуибезопасностиготовой продукции;</p> <p>минимизироватьпотерипитательныхвеществ,массыпродукта притермическойобработке;</p> <p>обеспечиватьбезопасностьготовыхсоусов;</p> <p>определятьстепеньготовности,доводитьдовкуса,оцениватькачество органолептическим способомхолодных соусов, заправоксложногоассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления,выявлять и исправлятьисправимыедефекты,отбраковыватьнедоброкачественнуюпродукцию;</p> <p>организовывать,контролировать,выполнятьпорционирование,оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать дляподачи с учетом потребностей различных категорий потребителей,формиспособов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;организовыватьхранениесложныххолодныхсоусов,заправоксучетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать,контролироватьпроцессупаковкинавынос:</p> <p>рассчитыватьстоимостьхолодныхсоусов,заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправоксприлавка/раздачи;</p> <p>поддерживатьвизуальныйконтактспотребителемнараздаче;консультироватьпотребителей;</p> <p>владетьпрофессиональнойтерминологией,вт.ч.наиностранном языке,оказыватьимпомощьв выбореблюда.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, непродолжительного храненияхолодных соусов, заправок с учетом потребностей различныхкатегорийпотребителей,видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент,рецептуры,характеристика,требованияккачеству,примерные нормы выходахолодных соусов, заправоксложногоприготовления,втомчислеавторских,брендовых,региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемостиосновныхпродуктови дополнительныхингредиентовкним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая,энергетическаяценностьсырья,продуктов,готовых</p>
--	--	--

		<p>соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков в вариантах использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы формирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК3.3.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов 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 салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии</p>

		<p> стиисрецептурой, заказом;  осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктоввсоответствии снормами закладки,особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье,продукты для приготовлениясалатовсложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применятьразличныеметодыприготовлениявсоответствиисзаказом,способомобслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствииисособенностямизаказа,использованиемсезонныхвидовсырья,продуктов,заменойсырьяипродуктовнаосновепринциповвзаимозаменяемости,региональнымиособенностямивприготовлении пищи,формой и способомобслуживанияи т.д.;  организовыватьприготовление,готовитьсалатысложногоассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностейзаказа,способаподачи,требованийккачествуибезопасностиготовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продуктапри термическойобработке;  обеспечиватьбезопасностьготовыхсалатов;  определятьстепеньготовности,доводитьдовкусаоцениватькачествоорганолептическимспособомсалатовсложногоассортимента;  предупреждатьвпроцессеприготовления,выявлятьиисправлять исправимые дефекты, отбраковыватьнедоброкачественнуюпродукцию;  охлаждатьизамораживать,размораживатьотдельныеполуфабрикатыдлясупов,готовыесупы дляорганизациихранения;  организовывать,контролировать,выполнятьпорционирование, оформлениеисложныхсалатов;сервироватьдляподачисучетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способовобслуживания;  контролироватьтемпературуподачисалатов;  организовыватьхранениеисложныхсалатовсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции;  организовывать,контролироватьпроцессупаковкинавынос; рассчитыватьстоимостьсалатов;  вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;поддерживатьвизуальныйконтактспотребителемнараздаче;  консультироватьпотребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранномязыке,оказыватьимпомощь ввыбореблюда. </p> <p> <b>Знания:</b>  знатьпроцессыприготовления,творческогоявленияиподготовкипрезентациииреализациисалатовсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов иформобслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,примерные нормы выходасалатов сложного приготовления, в томчислеавторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемостиосновныхпродуктови </p>
--	--	---

		<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инспектирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК 3.4.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канпе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок 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 канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок 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 супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>
--	--	---

		<p>иформобслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерныенормывыходаканапе,холодныхзакусоксло жногоприготовления,втомчислеавторских,брендовых,региона льных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемостисосновныхпродуктови дополнительныхингредиентовкним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы,правила взаимозаменяемостисырьяипродуктов;  пищевая,энергетическаяценностьсырья,продуктов,готовыхк анапе,холодных закусок;  вариантисочетанияосновныхпродуктовсдругимиингредиент амидлясозданиягармоничныхканапе,холодныхзакусок;  вариантыподборапряностейиприправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленногопроизводстваивариантыихиспользования;  виды,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогообо рудованияипроизводственногоинвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовокдля канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок сучетомтребованийкбезопасности;  температурныйрежим,последовательностьвыполнениятехно логическихопераций;  современные,инновационныеметодыприготовленияканапе,х олодныхзакусоксложного ассортимента;  способыформыинструированияперсоналавобластипригот овленияканапе,холодныхзакусоксложногоассортимента;  способыоптимизациипроцессовприготовленияспомощьюисп ользованиявысокотехнологичногооборудования,новыхвидовп ищевыхпродуктов,полуфабрикатовпромышленногопроизводст ва;  техника порционирования, варианты оформления сложных канапе,холодных закусокдляподачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров дляотпусканавынос;  методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусоксложногоассортимента;  температураподачиканапе,холодныхзакусоксложногоассорт имента;  правиларазогреванияохлажденных,замороженныхканапе,хо лодныхзакусок;  требованиякбезопасностихраненияканапе,холодныхзакусокс ложногоассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе,холодныхзакусок;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;базовый словарный запас,вт.ч.наиностранномязыке.</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b>  Осуществлятьприготов ление,творческоеоформ лениеиподготовку кпрезентации</p>	<p><b>Практическийопыт:</b>  выполнятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовку кпрезентации реализациихолодныхблюдиизрыбы,нерыбноговодного сырья сложного ассортимента с учетом</p>

<p>и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>контролировать наличие, хранения и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>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.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента;</li> <li>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбноговодного</li> </ul>
---	---

		<p>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 безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки в выносные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в прилавке/раздаче;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>
--	--	--

		<p>ассортимента;</p> <p>способы формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарь запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказа</p>

		<p>зом, 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки презентации реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</p>
--	--	---

		<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>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;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских</p>

	<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p>их, брендовых, региональных; ведения расчетов потребителями.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акты проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результаты проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептуры.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>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);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
--	--	--

<p><b>ВД4. Организация</b>  введение процессов приготовления, оформления и презентации продукции реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>ПК4.1. Организовывать</b>  подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять подготовку рабочих мест безопасной работе 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 безопасности упаковки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять 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 и использование 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>
---	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>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 формирования и инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
<p><b>ПК4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</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 фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов замены и заменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи</p> <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки в вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуская на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов при раздаче;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
--	--	---

		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы формирования и структурирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовление, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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</p>

		<p>ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</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 горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи</p> <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки в вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуская на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе.</p>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков;</p> <p>правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы формирования и структурирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила этики общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
	<p><b>ПК4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>

<p>и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</li> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>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.;</li> <li>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;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи</li> <li>с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки в вынос, для транспортирования, непродолжительной</li> </ul>
---	---

		<p>многосохранения, отпуска на раздачу (т.д.);      рассчитывать стоимость холодных напитков;      вести учет реализованных холодных напитков прилавка/раздачи;      поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;      владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе.</p> <p><b>Знания:</b>      знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки 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;      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 формирования и структурирования 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 отпусканавынос;      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; баз</p>
--	--	---

		овый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p><b>ПК4.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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; 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 порц</p>

		<p>ионирование,  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 в прилавке/раздаче; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p><b>Знания:</b>  знать процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов и ассортимента, 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;  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 цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы формирования и структурирования 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,</p>
--	--	--

		<p>контейнеров для отпусканавынос;  методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложногоассортимента;  температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;требованиякбезопасностихранениягорячихнапитковсложного ассортимента;  правиламаркирования упакованныхгорячихнапитковсложногоассортимента;  правилаитехникиобщения,ориентированныенапотребителя;  базовыйсловарныйзапас,вт.ч.наиностранномязыке.</p>
	<p><b>ПК4.6.</b>  Осуществлятьразработку,адаптациюипрезентациирецептурхолодныхигорячих десертов,напитков, в томчисле авторских,брендовых,региональных сучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов иформобслуживания</p>	<p><b>Практическийопыт:</b>  выполнятьразработку,адаптациюипрезентациирецептурхолодныхигорячихдесертов,напитков,втомчислеавторских,брендовых,региональныхсучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видов иформобслуживания;ведение расчетов, оформления и презентации результатовпроработки</p> <p><b>Умения:</b>  выполнятьконтролироватьразработку,адаптациюипрезентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания;  подбиратьтипиколличествопродуктов,вкусовых,ароматических,красящихвеществдляразработкирецептурысучетомособенностейзаказа,требованийпобезопасностипродукции;  соблюдатьбалансжировыхивкусовыхкомпонентов;  выбиратьформу,текстурухолодныхигорячихдесертов,напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетомспособапоследующейтермической обработки;  комбинироватьразныеметодыприготовленияхолодныхигорячихдесертов,напитковсучетомособенностейзаказа,требованийкбезопасностиготовойпродукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры ианализироватьрезультат,определятьнаправлениякорректировкирецептуры;  изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков сучетомособенностейзаказа,сезонности,формиметодовобслуживания;  рассчитыватьколичествосырья,продуктов,массуготовыххолодныхигорячихдесертов,напитковподействующимметодикам,с учетомнормотходовипотерьпри приготовлении;  оформлятьактпроработкиновойилиадаптированнойрецептуры;  представлятьрезультатпроработки(готовыххолодныхигорячихдесерты,напитков,разработаннуюдокументацию)руководству;  проводитьмастер-классдляпредставлениярезультатовразработкиновойрецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  знать процессыразработки, адаптации и презентации рецептурхолодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,брендовых, региональных с учетом потребностей</p>

		<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>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);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выходов холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>
<p><b>ВД5.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>ПК5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий и ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор рационального размещения на рабочем</p>

		<p>местеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоот ветствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов,стандартовчистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест всоответствиисинструкциями ирегламентами,стандартамичистоты; контролироватьсоблюдениеправилтехникибезопасности, пожарнойбезопасности,охраны труданарабочемместе.</p> <p><b>Знания:</b> знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,материаловдляприготовленияхлебобулочных,мучныхко ндитерскихизделийразнообразногоассортиментавсоответствии синструкциямиирегламентами; требованияохранытруда,пожарнойбезопасности,техникибез опасностипривыполненииработ; санитарно- гигиеническиетребованиякпроцессампроизводствапродукции, втомчислесистемаанализа,оценкииуправленияопасными факторами(системаХАССП); методыконтролякачествасырья,продуктов,качествавыполнен ияработподчиненными; важностьпостоянногоконтролякачествапроцессовприготовл енияготовойпродукции; способыформыинструктированияперсоналавобластиобеспе чениякачестваибезопасностикондитерскойпродукциисобствен ногопроизводстваипоследующейпроверкипониманияперсонал омсвоейответственности требованияохранытруда,пожарнойбезопасностиипроизвест венной санитарии ворганизации питания; виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологи ческогооборудования,производственногооинвентаря,инструмен тов,весоизмерительныхприборов,посудыиправилауходазаним и; последовательностьвыполнениятехнологическихопераций,с овременныеметоды,техникаобработки,подготовкисырьяипрод уктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требованиякличнойгигиенеперсоналаприподготовке производственногоинвентаряикухоннойпосуды; виды, назначение, правилаприменения ибезопасного хранениячистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенныхдляпоследующегоиспользования; правилаутилизацииотходов; виды,назначениеупаковочныхматериалов,способыхраненияс ырьяипродуктов; виды,назначениеправилаэксплуатациииоборудованиядляупак овки; способыправила комплектования,упаковкинавывнос готовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.</p>
	<p><b>ПК5.2.</b> Осуществлятьприготов ление,хранениеипрезе нтацииотделочныхполу фабрикатовдляхлебобу лочных,мучных</p>	<p><b>Практическийопыт:</b> выполнять приготовление, хранение и презентации отделочныхполуфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондит ерскихизделий</p> <p><b>Умения:</b> выполнятьконтролироватьприготовление,хранениеипрезе</p>

	кондитерских изделий	<p>нтации отделочных полуфабрикатов для хлеба булочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества</p> <p>в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения не использованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенной консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, произво-</p>
--	----------------------	--

		<p>дственныйинвентарь,инструменты, посуду;          проверятькачествоготовыхотделочныхполуфабрикатовперед          использованием;          контролировать, организовывать хранение          отделочныхполуфабрикатовсучетомтребованийпобезопасност          и,соблюдениярежимахранения.</p> <p><b>Знания:</b>          знатьпроцессыприготовления,храненияипрезентацииотдел          очныхполуфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондитерски          хизделий;          ассортимент,рецептуры,пищеваяценность,требованияк          качеству, методы приготовления,          назначениеотделочныхполуфабрикатов;          температурный,временнойрежимиправилаприготовленияотд          елочныхполуфабрикатов;          виды, назначение и правила безопасной          эксплуатациитехнологического оборудования,          производственного инвентаря,инструментов, посуды,          используемых при приготовленииотделочныхполуфабрикатов;          нормы взаимозаменяемости сырья и          продуктов;ассортимент,характеристика,правилаприменения,н          ормызакладкиароматических,красящихвеществ;          требованиякбезопасности          храненияотделочныхполуфабрикатов</p>
	<p><b>ПК5.3.</b>          Осуществлятьприготов          ление,творческооеформ          ление,подготовку          кпрезентации          иреализациихлебобуло          чныхизделий          ипраздничногохлеба          сложногoассортимента          сучетомпотребностейра          зличныхкатегорийпотр          ебителей,видов и          формобслуживания</p>	<p><b>Практическийопыт:</b>          приготовления, творческого оформления и подготовки          кпрезентации и использованию хлебобулочных изделий          ипраздничногохлеба сложногoассортиментас          учетомпотребностейразличных категорий потребителей,          видов и форм обслуживания,обеспечениярежима          ресурсосбереженияибезопасностиготовойпродукции</p> <p><b>Умения:</b>          выполнятьконтролироватьприготовление,творческооефор          мление,подготовкукпрезентациииреализациихлебобулочныхи          зделийипраздничногохлебасложногoассортиментасучетомпот          ребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов          иформобслуживания;          оцениватьналичие,подбиратьвсоответствииистехнологическ          ими требованиями, оценивать          качествоибезопасностьосновныхпродуктовидополнительныхи          нгредиентов;          организовывать их хранение до момента          использования;выбирать,подготавливатьароматическиекрася          щиевеществавсоответствиисрецептурой,требованиямисанитар          ныхнормиправил;          распознаватьнедоброкачественныепродукты;          контролировать, проводить взвешивание, отмеривать          продукты,входящие в состав хлебобулочных изделий и          праздничного хлеба всоответствиисрецептурой;          осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктоввсоответствии          снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;          использоватьрегиональные,сезонныепродуктыдляприготов          ленияхлебобулочныхизделийипраздничногохлебасложногoасс          ортимента;          контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,</p>

		<p>применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения не использованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>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;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением видов хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных из</p>
--	--	--

		<p>делий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб для выноса для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>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> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать 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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпусков с раздачи, прилавка, контейнеров для отпусков на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>
	<p><b>ПК 5.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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; 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, формирования 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;</p>
--	--	--

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>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> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпусков с раздачи, прилавка, контейнеров для отпусков на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковки.</p>
--	--	--

	<p><b>ПК5.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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;  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 не использованного 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</p>
--	--	--

		<p>ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением вида 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> <p><b>Знания:</b>  знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки презентации и 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;</p>
--	--	---

		<p>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, назначения 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>
	<p><b>ПК5.6.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  подбирать типичное 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, массы 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> <p><b>Знания:</b>  знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</p>

		<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья продуктов, выходов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам; правил расчета себестоимости.</p>
<p><b>ВД 6.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять 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> <p><b>Умения:</b> разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд</p>

		<p>меню напитков;          владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд и напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, использовать различные способы оптимизации меню</p> <p><b>Знания:</b>          знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортимента и 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 сочетания блюд и напитков;          примеры успешного ресторанного меню, приемлемого для 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 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>
	<p><b>ПК 6.2.</b>          Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координацию деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b>          выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать с службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;          составлять графики работы с учетом потребности организации</p>

		<p>питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знать виды организационных требований и их влияния на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p> <p>системы формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат.</p>
	<p><b>ПК6.3.</b></p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное</p>

		<p>соседствосырья,продуктов в процессаххранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;составлятьакты списания(потерьпри хранении)запасов,продуктов.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знатьтребованияк условиям,срокамхраненияиправиласкладированияресурсногообеспеченияв организацияхпитания; назначение, правила эксплуатации складских помещений,холодильногоиморозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при иххранении;срокииусловияхраненияскоропортящихсяпродуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические,физические,химическиепрочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов(человеческийфактор,отсутствие/недостатокинформации,неблагоприятныеусловияипрочее).</p> <p>способыформыинструированияперсонала вобластибезопасностихраненияпищевыхпродуктовиответственности за хранениепродуктовипоследующейпроверкипониманияперсоналом своейответственности;</p> <p>графикитехническогообслуживанияхолодильногоиморозильногооборудованияитребованиякобслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктовнапредприятияхпитания;</p> <p>методыконтролявозможныххищенийзапасовпродуктовна производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;порядок списания продуктов (потерь при хранении);современныетенденции вобластиобеспечениясохранностизапасовнапредприятияхпитания.</p>
	<p><b>ПК6.4.</b> Осуществлятьорганизацию иконтроль текущейдеятельностиподчиненногоперсонала</p>	<p><b>Практическийопыт:</b></p> <p>организациииконтролятекущейдеятельностиподчиненногоперсонала;планированиятекущейдеятельностиподчиненногоперсонала(определятьобъектыконтроля,периодичностьформыконтроля)</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролироватьорганизацию и контроль текущейдеятельностиподчиненногоперсонала;</p> <p>контролироватьсоблюдениерегламентовистандартоворганизации питания, отрасли;</p> <p>определятькритериикачестваготовыхблюдов,кулинарных,кондитерскихизделий, напитков;</p> <p>органолептическиоцениватькачествоготовойкулинарнойикондитерской продукции, проводить бракераж, вести документациюпоконтролю качестваготовойпродукции;</p> <p>определятьриски вобластипроизводствакулинарнойикондитерской продукции, определять критические точки контролякачестваи безопасностипродукции впроцессепроизводства;</p> <p>организовыватьрабочиеместа различныхзонкухни;</p> <p>оцениватьработуподчиненногоперсонала</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>знатьформыиметодыорганизациииконтролятекущейдеятельностиподчиненногоперсонала;</p>

		<p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов фирм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охрана труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификация 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>
	<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дел на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнять контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дел на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дел на рабочем месте.</p> <p><b>Умения:</b> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; 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, приемами безопасн</p>

		<p>ой эксплуатациитехнологическогооборудования,инвентаря, инструментов</p> <p><b>Знания:</b>          знатьвиды,формыиметодымотивацииперсонала(работников );способыиформы инструктированияперсонала;          формыиметоды          профессиональногообучениянарабочемместе;видыинструктаж          ей,их назначение;          рольнаставничестваобучениинарабочемместе;          методывыявленияпотребностейперсоналавпрофессиональн          омразвитииинепрерывномповышенииисобственнойквалификац          ии;          личнаяответственностьработниковвобластиобученияиоценк          ирезультатовобучения;          правиласоставленияпрограммообучения;          способы и формы оценки результатов обучения          персонала;методикиобучениявпроцесструдовойдеятельности;          принципы организации тренингов, мастер-классов,          тематическихинструктажей,дегустацийблюдов;          законодательныеинормативныедокументывобластидополни          тельногопрофессиональногообразованияиобучения,защитыпра          впотребителейипредоставлениякачественныхуслугпитания;          современные тенденции в области обучения персонала на          рабочемместеиоценкирезультатов обучения.</p>
<p><b>ВД 7.</b> Выполнение работ по профессии Повар</p>	<p><b>ПК 7.1</b> Осуществлять приготовление и подготавливать к реализации полуфабрикаты для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 7.2</b> Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 7.3</b> Осуществлять приготовление, оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          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, 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;</p> <p><b>Умения:</b>          подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно          эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь,          инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с          инструкциями и регламентами;          распознаватьнедоброкачественныепродукты;          выбирать, применять, комбинировать способы          приготовления, творческого оформления и подачи блюд,</p>

		<p>комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>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;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	--	---

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося в учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также в помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Русского языка и литературы  
 Истории  
 Обществознания  
 Основ безопасности жизнедеятельности  
 Географии  
 Химии и биологии  
 Физики  
 Математики  
 Информатики  
 Социально-экономических дисциплин  
 Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  
 Товароведения продовольственных товаров

Технологии кулинарного и кондитерского производства  
Иностранного языка  
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

### **Лаборатории:**

Химии

Физики

Технического оснащения и организации рабочего места

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

Учебный кондитерский цех

### **Спортивный комплекс**

Спортивный зал

Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)

Стадион

### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

#### **1.1 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:

Весь настольный электронный;

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 скапучинатором;

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 инфракрасный;

Термометр со щупом;

Овоскоп;

Машина для вакуумной упаковки;

Производственный стол с моечной ванной;

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);

Моечная ванна (двухсекционная);

Стеллаж передвижной.

## **1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах комплектов оценочной документации по специальности.

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

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

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка; Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина скапучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;

Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной);  
Мясорубка;  
Куттер;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Пресс для пиццы;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственный стол с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллаж передвижной.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) 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 и пр.) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимися профессиональных модулей, имеют опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению

(торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### **3. Реализация ОПОП с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Электронное обучение подразумевает организацию образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников.

Дистанционные образовательные технологии - образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса при дистанционном обучении является «Городской портал дистанционного обучения». На платформе организуются:

1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- опрос,
- анкета,
- лекция (с элементами программированного обучения),
- семинар (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
- тест (в обучающем режиме);

2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия, а также электронной почты, Skype, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров.

Дистанционное обучение организуется в соответствии с локальным нормативным актом Колледжа «Положение об организации обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения».

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

### Рабочий учебный план

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Квалификация по рабочей профессии:** ОКПР 16675 Повар 3 разряд

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** естественно-научный

**Год начала подготовки** –2023

#### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I	39	-	-	-	2	-	11	52
II	25	6	8	-	2	-	11	52
III	23	7	10	-	2	-	10	52
IV	23	1	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>110</b>	<b>14</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				практики		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:					17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО + 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)										
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>-/8/4</b>	<b>1404</b>	<b>1404</b>	<b>826</b>	<b>578</b>	-	-	-	<b>612</b>	<b>792</b>	-	-	-	-	-	
	<b>Базовые</b>	<b>-/8/1</b>	<b>875</b>	<b>875</b>	<b>549</b>	<b>326</b>	-	-	-	<b>391</b>	<b>484</b>	-	-	-	-	-	
ОД.01	Русский язык	Э*	78	78	30	48				34	44						
ОД.02	Литература	Э*	117	117	107	10				51	66						
ОД.03	Иностранный язык	ДЗ	78	78		78				34	44						
ОД.04	История	ДЗ	117	117	107	10				51	66						
ОД.05	Обществознание	ДЗ	78	78	68	10				34	44						
ОД.06	Биология	ДЗ	100	100	74	26				34	66						
ОД.07	Физическая культура	ДЗ	78	78		78				34	44						
ОД.08	ОБЖ	ДЗ	78	78	58	20				34	44						
ОД.09	Физика	ДЗ	95	95	69	26				51	44						
ОД.10	География	ДЗ	56	56	36	20				34	22						
	<b>Профильные</b>	<b>-/-/3</b>	<b>490</b>	<b>490</b>	<b>253</b>	<b>237</b>	-	-	-	<b>204</b>	<b>286</b>	-	-	-	-	-	
ОД.11	Математика	Э	239	239	159	80				85	154						
ОД.12	Химия	Э	134	134	94	40				68	66						
ОД.13	Информатика	Э	117	117		117				51	66						
	<b>Индивидуальный проект</b>	<b>ЗащП</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>15</b>	-	-	-	<b>17</b>	<b>22</b>	-	-	-	-	-	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический</b>	<b>5/5/-</b>	<b>452</b>	<b>436</b>	<b>90</b>	<b>346</b>	-	-	<b>16</b>	-	-	<b>85</b>	<b>24</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>187</b>	<b>48</b>

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)								
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				практики		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				ВСЕГО	В том числе:					17 неделя	22 недели	17 неделя	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 неделя	23 недели (6 ТО+2 УП.03 + 3 УП.05 +2 УП.07 +3 ПП.03 +4 ПП.05 +3 ПП.07)	17 неделя	12 недель (6 ТО +1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)	
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)																
	<b>цикл</b>																	
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	40	40	28	12									34	6		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38	34	24	10		4			34							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	174	163		163		11			17	8	34	12	68	24		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ	165	165	4	161					34	16	34	12	51	18		
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	35	34	34			1							34			
<b>Самостоятельная работа по ОГСЭ.00</b>													4		4	1	5	2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/2/-</b>	<b>185</b>	<b>179</b>	<b>143</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>68</b>	<b>18</b>	<b>51</b>	<b>42</b>	
ЕН.01	Химия	-, -, -, ДЗ	149	144	108	36		5					68	18	34	24		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ	36	35	35			1							17	18		
<b>Самостоятельная работа по ЕН.00</b>															3	2	1	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/5/3</b>	<b>659</b>	<b>632</b>	<b>314</b>	<b>318</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>221</b>	<b>112</b>	<b>119</b>	<b>48</b>	<b>102</b>	<b>30</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ*	70	66	34	32		4			34	32						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	105	100	66	34		5			68	32						

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				практики		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:					17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ*	69	66	39	27			3			34	32				
ОП.04	Организация обслуживания	-,Э	69	63	29	34			6					51	12		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ**	51	51	29	22										34	17
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	34	34	29	5										34	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная)	-,ДЗ	113	104	18	86			9					68	36		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	33	33	23	10						33					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	68	68	20	48						52	16				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	-,ДЗ**	47	47	27	20										34	13
<b>Самостоятельная работа по ОП.00</b>													12	9	6		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/18/12</b>	<b>2592</b>	<b>2456</b>	<b>890</b>	<b>202</b>	<b>32</b>	<b>1476</b>	<b>136</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>289</b>	<b>632</b>	<b>289</b>	<b>708</b>	<b>238</b>	<b>300</b>

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:			практики		17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+2 УП.03 + 3 УП.05 +2 УП.07 +3 ПП.03 +4 ПП.05 +3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО +1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)															
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/4/1	296	292	56	20	-	216	4	-	-	68	224	-	-	-	-
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	34	26	8						34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	46	42	30	12			4			34	8				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108				108					108				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108				108					108				
<b>Самостоятельная работа по ПМ.01</b>												4					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	-/2/2 КП	650	629	277	48	16	288	21	-	-	221	408	-	-	-	-

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:			практики		17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)															
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э*	54	50	44	6		4			34	16					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э*иКП	308	291	233	42	16	17			187	104					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108	108				108				108					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	180	180				180				180					
<b>Самостоятельная работа по ПМ.02</b>											13	8					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	-/3/2	350	318	108	30	-	180	32	-	-	-	-	102	216	-	-

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:			практики		17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)															
	<b>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,ДЗ	55	46	36	10			9					34	12		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	115	92	72	20			23					68	24		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72					72						72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108					108						108		
<b>Самостоятельная работа по ПМ.03</b>														23	9		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	-/3/2	267	246	108	30	-	108	21	-	-	-	-	-	-	102	144

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:			практики	самостоятельная работа	17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 +2 УП.07 +3 ПП.03 +4 ПП.05 +3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО +1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)															
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,Э*	46	46	36	10									34	12	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,Э*	113	92	72	20				21					68	24	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36													36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72													72
<b>Самостоятельная работа по ПМ.04</b>															14	7	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	-/3/2	540	499	215	32	-	252	41	-	-	-	-	187	312	-	-

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				практики		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:					17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)															
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,ДЗ	55	40	28	12			15				34	6			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,Э	233	207	187	20			26				153	54			
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	108					108					108			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144	144					144					144			
<b>Самостоятельная работа по ПМ.05</b>														29	12		
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>-/1/2 КП</b>	<b>309</b>	<b>292</b>	<b>126</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>136</b>	<b>156</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,Э КП	201	184	126	42	16		17						136	48	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108					108								108

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:			практики	самостоятельная работа	17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+2 УП.03 + 3 УП.05 +2 УП.07 +3 ПП.03 +4 ПП.05 +3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО +1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)															
<b>Самостоятельная работа по ПМ.06</b>															14	3	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	-/2/1	180	180	-	-	-	180	-	-	-	-	-	180	-	-	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72	72				72						72			
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108	108				108						108			
<b>Самостоятельная работа по П.00</b>																	
<b>Всего самостоятельной работы</b>								185	-	-	13	12	52	21	28	10	
	Промежуточная аттестация		288														
ПДП.00	Преддипломная практика		144														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
	<b>Всего</b>	<b>5/38/19</b>	<b>5940</b>	<b>5292</b>	<b>2263</b>	<b>1480</b>	<b>32</b>	<b>1332</b>	<b>185</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>432</b>
* комплексные формы промежуточной аттестации				Дисциплины и МДК					3960	612	792	612	288	612	216	612	216
				Учебная практика					504				216		252		36
				Производственная практика					828				288		360		180
				Промежуточная аттестация					288								
				Экзамены					19		4		4		6		5
				Дифференцированные зачеты					38		8	3	7		9	2	9
				Зачеты					5			1	1	1	1	1	
				Курсовой проект (работа)					2				1				1

### 3. Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских

№п/п	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Русского языка и литературы
2	Истории
3	Обществознания
4	Основ безопасности жизнедеятельности
5	Географии
6	Химии и биологии
7	Физики
8	Математики
9	Информатики
10	Социально-экономических дисциплин
11	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Иностранного языка
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории</b>	
1	Химии
2	Физики
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
5	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
3	Стадион
<b>Залы</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

#### 4. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565, зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 №44828);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413).

Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий 45 минут. Недельная нагрузка составляет 36 часов.

#### Общеобразовательный цикл

Дисциплины общеобразовательного цикла реализуются на 1-м курсе.

Общеобразовательный цикл формировался на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования (естественно-научный профиль – для группы профессий и специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм). Профильными являются дисциплины «Математика», «Химия», «Информатика». Количество часов на эти дисциплины увеличено.

При формировании общепрофессионального цикла также учитывались Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023 №05-592).

Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

#### Профессиональный цикл

Профессиональные модули распределяются по курсам следующим образом:

- на втором курсе – ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и 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»;

- на третьем курсе - 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», 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» и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар»;

- на четвертом курсе - 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» и ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Учебная практика проводится концентрированных учебно-производственных мастерских колледжа или на базе предприятий/организаций под руководством высококвалифицированных специалистов/наставников на основе прямых договоров между колледжем и предприятием/организацией.

Освоение всех модулей заканчивается концентрированной производственной практикой (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена по всем профессиональным модулям и проводится в последний семестр их изучения.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

#### Организация практической подготовки

Организация практической подготовки регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж ПетроСтройСервис».

Практические занятия и лабораторные занятия по общепрофессиональным учебным дисциплинам (за исключением дисциплин ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная)» и ОП.10 «Основы финансовой грамотности») и МДК профессиональных модулей проводятся в форме практической подготовки и предусматривают участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика (учебная и производственная) реализуется в форме практической подготовки и предполагает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся – групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным колледжем.

#### Текущий контроль

Формы и процедуры текущего контроля определяются программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль осуществляется в форме:

- оценки устного ответа;
- оценки практических заданий, выполняемых на уроках;
- письменных проверочных работ;
- контрольных работ;
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами колледжа.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

#### Промежуточная аттестация

На промежуточную аттестацию обучающихся в форме экзаменов выделены 8 недель: 2 недели - аттестация по общеобразовательным дисциплинам во втором семестре и по 2 недели – аттестация по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в 4-м, 6-м и 8-м семестрах:

##### 2 семестр – 4 экзамена:

- ОД.01 «Русский язык» и ОД.02 «Литература» (6 часов экзамен, 6 часов консультации по русскому языку, 6 часов консультации по литературе)

- ОД.11 «Математика» (6 часов экзамен, 12 часов консультации)

- ОД.12 «Химия» (6 часов экзамен, 12 часов консультации)

- ОД.13 «Информатика» (6 часов экзамен, 12 часов консультации)

##### 4 семестр – 4 экзамена:

- ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (6 часов экзамен, 8 часов консультации)

- МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (6 часов экзамен, 8 часов консультации по МДК.02.01 и 8 часов консультации по МДК.02.02)

- квалификационный экзамен по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»(6 часов экзамен, 6 часов консультации по МДК.01.01 и 6 часов консультации по МДК.01.02)

- квалификационный экзамен по 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»(6 часов экзамен, 6 часов консультации по МДК.02.01 и 6 часов консультации по МДК.02.02).

##### 6 семестр – 6 экзаменов:

- ОП.04 «Организация обслуживания»(6 часов экзамен, 8 часов консультации)

- МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (6 часов экзамен, 6 часов консультации)

- МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»(6 часов экзамен, 6 часов консультации)

- квалификационный экзамен по 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»(6 часов экзамен, 4 часа консультации по МДК.03.01 и 4 часа консультации по МДК.03.02)

- квалификационный экзамен по 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»(6 часов экзамен, 4 часа консультации по МДК.05.01 и 4 часа консультации по МДК.05.02)

- квалификационный экзамен по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар»(6 часов экзамен).

8 семестр – 5 экзаменов:

- ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (6 часов экзамен, 8 часов консультации)

-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» (6 часов экзамен, 6 часов консультации по МДК.04.01 и 6 часов консультации по МДК.04.02)

- МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» (6 часов экзамен, 6 часов консультации)

- квалификационный экзамен по 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» (6 часов экзамен, 6 часов консультации по МДК.04.01 и 6 часов консультации по МДК.04.02)

- квалификационный экзамен по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»(6 часов экзамен, 4 часа консультации по МДК.06.01).

На экзамены по общеобразовательному циклу выносятся пять дисциплин: русский язык, литература, математика, химия, информатика. По дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится комплексный экзамен.

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен (Э\*) - по общеобразовательным дисциплинам;

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), комплексный дифференцированный зачет (ДЗ\*), экзамен - по общепрофессиональным дисциплинам, дисциплинам ОГСЭ и ЕН цикла;

- дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен (Э\*), курсовая работа (проект) – по МДК;

- экзамен (квалификационный) – как форма промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю; итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Форма экзамена: предоставление портфолио достижений обучающегося и выполнение компетентностно-ориентированного задания. Квалификационные экзамены проводятся после прохождения полного курса учебной и (или) производственной практик, предусмотренных на каждый из модулей.

Экзамены (в том числе, квалификационный) проводятся в свободные от занятий дни.

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» предусмотрены курсовые работы (проекты). Их защита – в 4-м и 8-м семестрах соответственно.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов работ, выполняемых в процессе обучения; в виде контрольных работ; подготовки рефератов, проектов, и др. за счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. (Приказ от 24 августа 2022 г. N 762«Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). В связи с этим по ряду дисциплин и МДК проводятся комплексные дифференцированные зачеты и комплексные экзамены:

- ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» и ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» - ДЗ\*,
- ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и ОП.10 «Основы финансовой грамотности» - ДЗ\*,
- МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» - Э\*,
- 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» - Э\*.

#### Государственная итоговая аттестация

По окончании освоения ОПОП проводится Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект/дипломная работа).

Тематика дипломного проекта (работы) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется нормативными документами органов управления образованием, Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам СПО в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис», Положением о порядке организации и проведения ГИА обучающихся по основным профессиональным образовательным программам СПОс применением дистанционных образовательных технологий программой ГИА, утвержденной директором колледжа.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена. ГИА завершается присвоением квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

#### Формирование вариативной части

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решения предметно-цикловой комиссии Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис» и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.

Согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на вариативную часть отводится **1296 часов:**

Наименование циклов, УД, ПМ	Цель	Вариативная часть
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>20</b>
ОГСЭ.01 Основы философии	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	4
ОГСЭ.02 История	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем</li> </ul>	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	10
ОГСЭ.04 Физическая культура	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	1
ОГСЭ.05 Психология общения	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	3
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>5</b>
ЕН.01 Химия	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-1-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> </ul>	5
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>47</b>
ОП.10 Основы финансовой грамотности	<p><b>Знать:</b> о финансовой системе, национальной платежной системе Российской Федерации; государственном бюджете; инфляции и покупательной способности; факторах устойчивого развития экономики и других сферах жизнедеятельности; налогообложении, налогах и их видах, налоговых вычетах; финансовом капитале; особенностях регулирования финансового рынка в периоды кризисов; основных формах труда; инвестировании и его механизмах; ценных бумагах; видах капитала; участниках финансовых отношений.</p> <p><b>Уметь:</b> - характеризовать финансовые потребности личности, связанные с уплатой налогов, получением социальных льгот и пособий; наёмный труд и его особенности; современный рынок труда; трудовые ресурсы и рынок труда в Российской Федерации и возможности трудоустройства молодежи; роль фондовых бирж в экономике; фондовый рынок;</p>	47

	<p>- устанавливать и объяснять взаимосвязи между сбережениями и инвестированием; способами и сферами инвестирования; прогнозировать изменение дохода в зависимости от собственной трудовой деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания об ошибках начинающего инвестора; сберегательных сертификатах; ценных бумагах, в том числе акциях и облигациях;</li> <li>- искать и извлекать информацию о социальных льготах и пособиях; работе фондового рынка; защите персональных данных и финансовой информации при работе с цифровыми устройствами;</li> <li>- анализировать, обобщать, систематизировать эмоционально интеллект; выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг;</li> <li>- приводить примеры управления личным временем и финансами; ценных бумаг и операций с ними, деятельности брокеров, дилеров, финансовых консультантов; мошенничества;</li> </ul> <p>- устанавливать и объяснять взаимосвязи между финансовым мошенничеством и потерями личных финансовых средств; деятельностью и видами страхования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания о сберегательных сертификатах;</li> <li>- определять и аргументировать опасность навязывания финансовых услуг;</li> <li>- решать задачи по противодействию мошенничеству, основам финансового здоровья;</li> <li>- овладеть смысловым чтением сложных финансовых документов;</li> <li>- искать и извлекать информацию о паевых инвестиционных фондах; защите при работе с цифровыми устройствами; определять отличия мошеннических предложений от подлинных инвестиционных продуктов;</li> </ul> <p>- оценивать собственные поступки и поведение других людей в контексте знаний о постановке жизненных целей, выборе финансовых инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания при защите прав потребителей финансовых услуг, в том числе цифровых финансовых услуг; проявлять критическое отношение к рекламе инвестиционных продуктов.</li> </ul>	
<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1008</b>
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	84
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	314

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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	138
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	91
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	276
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	105
<b>Преддипломная практика</b>		<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>72</b>

